



Mesa redonda: Jaén ciudad gastronómica. El placer de comer bien

La Económica y la Asociación Jaén Historia y Futuro han colaborado para ofrecer una interesantísima Mesa Redonda en el salón de actos de la Sociedad bajo el nombre “Jaén ciudad gastronómica. El placer de comer bien”.

Han sido invitados a intervenir en ella tres chefs o cocineros que dirigen famosos y reconocidos restaurantes de la ciudad de Jaén, como son Pedro Sánchez del Restaurante Bagá, Juan Aceituno del restaurante Dama Juana y Patricia Díaz del restaurante Ajhito, junto al concejal de Cultura José Manuel Higuera, y acompañados por Gabriel Ureña Portero, presidente de la Asociación citada, que hacía las veces de moderador.

El alcalde Juan Millán, la concejala África Colomo y el concejal Francisco Chica tampoco han querido perderse este encuentro, al igual que el representante de Caja Rural, Luis Liébana.

Porque como Antonio Martín Mesa, Director de La Económica señaló en su bienvenida, Jaén es una ciudad en la que hay cultura gastronómica muy importante y por ello desde que llegó a La Económica se creó la Sección de gastronomía, dando la palabra unos minutos al responsable de ella, José Gárate, también presidente de la cofradía gastronómica “La Buena mesa” quien se congratuló de la cita tan importante que tenía lugar hoy.

Gabriel Ureña, agradeció la presencia de las autoridades y amigos presentes y pasó la palabra a José Manuel Higuera para que presentara el proyecto que como concejal de cultura está trabajando desde el Ayuntamiento de Jaén.

Higuera explicó que se están dando los pasos para presentar la candidatura ante la Unesco para que Jaén sea reconocida como “Ciudad creativa gastronómica”, un paso más adelante y profundo que la calificación de ciudad gastronómica que sería sólo por un año. Esta iniciativa se presentará próximamente a la ciudadanía, sin embargo, adelantó que se pone en valor no sólo el trabajo de los cocineros y restauradores presentes esa tarde, que han alcanzado fama internacional, sino también la cultura ancestral sobre la comida que existe en nuestra ciudad, con el aceite de oliva de fondo, al menos desde la época romana según los vestigios arqueológicos actuales.

Siguiendo las intervenciones, Gabriel Ureña se dirigió a los restauradores, alabando su valentía aun presintiendo los riesgos, y elogiando los éxitos que han conseguido. Patricia Díaz, Juan Aceituno y Pedro Sánchez, por turno, respondieron a las preguntas sobre el porqué del nombre de sus restaurantes, qué los dirigió hacia este trabajo, cuál ha sido su formación, qué les inspira para crear sus diferentes visiones las cocinas de sus restaurantes, cómo se decidieron a trabajar en la ciudad de Jaén, concretamente en su casco histórico y ya más relajados, cuál sería su plato preferido o qué habían comido ese día.

Tras estas intervenciones Gabriel Ureña dio la palabra a diferentes personas del público relacionadas con el mundo de la gastronomía para que explicaran su opinión sobre Jaén y la importancia de la comida o productos de esta zona.

Y luego se dio paso a las preguntas del público en general, dirigidas a los contertulios. Para terminar, en nombre de la Asociación que preside, Gabriel Ureña regaló delantales personalizados a cada uno de los invitados a participar en esta mesa redonda, agradeciéndoles su presencia y exigente trabajo.