

I CONCURSO DE RECETAS DE CHIRIMOYA FINO DE JETE.

El 14 de noviembre, tuvo lugar en el Hotel Victoria Playa de Almuñécar la semifinal del “I Concurso de Recetas de Chirimoya Fino de Jete” amparada a la DOP. En el acto de presentación del concurso tuvimos la presencia Antonio Diaz Sánchez, Diputado Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo y Jose Antonio Vallejo Franco, Vicepresidente del Consejo Regulador de la DOP Chirimoya Costa Tropical Granada-Málaga. El Jurado del Concurso estaba formado por Claudio Gómez Jiménez y Antonio Nieves Pérez, ambos profesores de la Escuela de Hostelería “Hurtado de Mendoza” de Granada, Jorge Valentín Fernandez Alba (profesor de la Escuela de Hostelería La Rosaleda de Málaga), Daniel Bastón (jefe de cocina del Hotel Victoria Playa de Almuñécar), Antonio Miguel Vigo (2º de cocina del Hotel Ibersol), Carlos Enrique Ferrón Calabuig (Concejal Delegado de Agricultura, Sostenibilidad, Parques y Jardines del ayuntamiento de Almuñécar), y Noelia Vallejo Donaire (vocal del Consejo Regulador de la DOP “Chirimoya de la Costa Tropical de Granada-Málaga). Y los 10 concursantes y sus recetas fueron los siguientes:

1º) Albert Iniesta Garciola (Restaurante Pura Vida, La Herradura). Receta: “Ajo Blanco de chirimoya Fino de Jete con tartar de atún rojo marinado, caviar de mango, aceite de albahaca Peña luna y salicornia”.



2º) Miguel Angel García Rodríguez (Hotel-restaurante “La Brasa”, Vélez de Benaudalla). Receta: “Conejo, Chirimoya, Anís y Pistacho”.



3º) Arianne Galindo (Bodega La Barrica, La Herradura). Receta: “Ajo blanco de chirimoya con crujiente de jamón ibérico”.



4º) Tadeo García (Restaurante Mediterráneo, Málaga). Receta: “La chirimoya que quería ser croqueta”.



5º) José de la Blanca (Hotel Victoria Playa, de Almuñécar). Receta: “Trilogía del Plancton y chirimoya”.



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada

6º) Pablo González García (Restaurante La Bahía, Salobreña). Receta: "La Manzana de Feria".



7º) Paco Gómez (La Flor Gastrobar, La Herradura). Receta: "Tierra Ibérica".



8º) José Muñoz Frontana (Heladería Daniel, Almuñécar). Receta: "Tesoro del Valle Tropical".



9º) Jesús Serrano Pérez (Restaurante Cala, Granada). Receta: "Soplillo de Chirimoya".



10º) Samuel Jiménez (Restaurante Argayo, Motril). Receta: "Gazpachuelo de chirimoya encenizado".



De los cuales los finalistas fueron:



José

de la Blanca (Hotel Victoria Playa, de Almuñécar), Pablo González García (Restaurante La Bahía, Salobreña), Tadeo García (Restaurante Mediterráneo, Málaga,) José Muñoz Frontana (Heladería Daniel, Almuñécar).

Fotos de la Semifinal del 14/11/2023:



Photocall

Albert Iniesta Garciola, Restaurante Pura Vida, La Herradura.



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada



Samuel Jiménez, Restaurante Argayo, Motril.



Jesús Serrano Pérez, Restaurante Cala.



José Muñoz Frontana, Heladería Daniel, Almuñécar.



José de la Blanca, Hotel Victoria Playa, Almuñécar.



Ariane Galindo, Bodega La Barrica, La Herradura.



Pablo González García, Restaurante La Bahía, Salobreña.



Paco Gómez, La Flor Gastrobar, La Herradura.



Miguel Angel García Rodríguez, Restaurante La Brasa, Vélez de Benaudalla.



Tadeo García, Restaurante Mediterráneo, Málaga.



Ayuntamiento de JETE



Diputación de Granada



Jurado



Participantes, Jurado, Diputado, representante del Ayto. de Almuñécar y Vicepresidente del CR.



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada



Finalistas y Vicepresidente del Consejo Regulador

La Final tuvo lugar en la Plaza de la Constitución de la localidad de Jete, el 18 de Noviembre de 2023, aprovechando el acto que el Ayuntamiento de Jete hacía (I Feria de la Chirimoya Fino de Jete), donde nuestros concursantes nos deleitaros con otros nuevos platos, lo que hizo que el jurado lo tuviera mas difícil, tras la deliberación el resultado de mayor a menor puntuación, los premiados fueron los siguientes:

1º.- José Muñoz Frontana (Heladería Daniel, Almuñécar). Receta “Mis Orígenes”.



“Mis Orígenes”



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada

2º.- Pablo González García (Restaurante La Bahía, Salobreña). Receta “El Mango que era Chirimoya”.



“El Mango que era Chirimoya”

3º.- José de la Blanca (Hotel Victoria Playa, Almuñécar). Receta “Mar y Montaña de Pringá y Chirimoya”.



“Mar y Montaña de Pringá y Chirimoya”

4º.- Tadeo García (Restaurante Mediterráneo, Málaga). Receta “Torrija de Chirimoya”.



“Torrija de Chirimoya”

Fotos de la Final del 18/11/2023:



Pablo González García, elaborando.



El Jurado degustando "El Mango que quería ser Chirmoya".



José de la Blanca, elaborando.



Tadeo García, elaborando.



El Jurado degustando "Mar y Montaña de Pringá y Chirimoya".



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada



José Muñoz Frontana, elaborando.



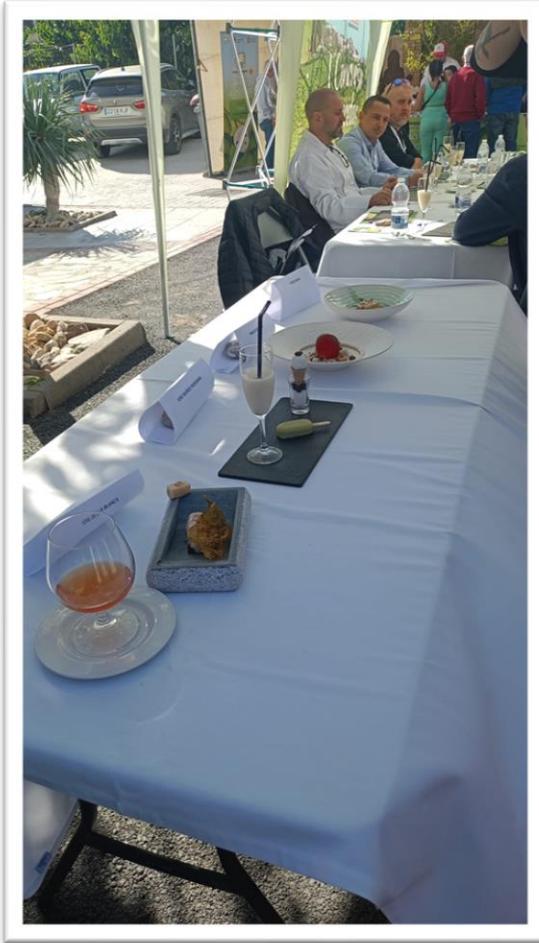
Photocall



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada



Presentación de platos.



4º Premio, Tadeo García "Torrija de Chirimoya".



Pablo González García, José Antonio Vallejo (Vicepresidente del CR), José Muñoz Frontana y Antonio Rodríguez Antequera (Presidente del CR).



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada



Finalistas, Vicepresidente y Presidente del CR.



Ayuntamiento
de
JETE



Diputación
de Granada