

## PRESENTACIÓN

Vemos que otro año más, nos sentamos ante la mesa para compartir este **IV ENCUENTRO SOLIDARIO DE JÓVENES RESTAURADORES DE JAÉN**. En esta ocasión para aportar su apoyo a la Asociación Provincial de Fibromialgia, Síndrome de Fatiga Crónica y Sensibilidad Química.

Prácticamente la totalidad de veces que consumimos vino lo hacemos con comida y platos típicos: hablamos entonces de **MARIDAJE DE VINO**. Esto nos aporta dos ideas claras: la primera que vino y comida van bien juntos, la segunda que hay millones y millones de combinaciones posibles entre las que elegir. Como es lógico, alguna de estas combinaciones serán magníficas, otras no tanto, y muchas otras, igualmente, no serán adecuadas. Por fortuna para el consumidor, la combinación de vino y comida no es cuestión arbitraria, sino que hay unas reglas de maridaje de vino y comida. Pero por desgracia para el consumidor, realizar la combinación adecuada no siempre es fácil.

Una comida, al degustarla, nos aporta unos sabores que la definen y a partir de los cuales somos capaces de describirla: es salada, dulce, amarga o agria en distintos grados. A un vino le pasa igual, y su sabor es función de su combinación de ácido, alcohol, taninos y azúcares. En cuanto a nuestra enfermedad creo que ya va siendo más conocida por todos y todas pero ya que se me brinda la posibilidad de poder manifestarme voy a desarrollarla muy brevemente:

¿Qué es la Fibromialgia? Es un trastorno doloroso crónico de origen desconocido, no inflamatorio que afecta a las partes blandas del sistema locomotor. La Fibromialgia es una de las enfermedades más complicada que atienden los profesionales de la salud. Aunque las causas se desconocen, los estudios establecen que puede estar provocada o agravada por el stress físico o mental o el traumatismo físico. Algunos estudios apuntan hacia una disminución de la serotonina, otros estudios se están realizando hacia la alteración, otro hacia nuestro preciado aceite de oliva.....

El Síndrome de Fatiga Crónica Está incluida dentro de la enfermedad llamadas raras como enfermedad neurológica reconocida por la OMS. Se reconoce por una fatiga física y mental que no remite tras el reposo y empeora con la actividad física y mental.

¿Qué es el síndrome de Sensibilidad Química Múltiple? Es una enfermedad crónica, no psicológica y que responde con síntomas multisistémicas el mero hecho de percibir una colonia y mejora cuando esta ya no está a su alrededor. Está enclavada en tres grados de severidad que son los que marcan el aislamiento del enfermo.

Por eso casos solidarios como este nos son tan gratificantes, ya que no solo nos hace pasar un buen rato, del que estamos muy necesitadas, sino que vemos que hay personas que se preocupan por nosotras y no estamos solas, si no que cada una aporta el grano de arena que puede. Quiero darle las gracias por parte de este colectivo a estos jóvenes de la provincia, no solo por su magnífica comida sino por su maravilloso corazón solidario y la celebración del **IV ENCUENTRO SOLIDARIO DE JÓVENES RESTAURADORES DE JAÉN**.



## FECHA y LUGAR

20 de MARZO de 2012.

Restaurante "AGUAS BLANQUILLAS"

Torreperogil. (Jaén).

Teléfono de Reservas. 953 77 61 17

## CALENDARIO

13.30 h. Entrada y recepción de los asistentes al encuentro.

Habrá una recepción y copa de espera, obsequio de las distintas Casas comerciales que colaboran con el evento.

14.00 h. copa de espera ofrecida por el grupo Unilever.

14.00 h. Presentación del evento a cargo de Antonio Fernández Siles. Escuela de Hostelería de Baeza "La Laguna".

15.00 h. Comida Degustación.

17.30 h. Despedida de los participantes y agradecimientos.

## COLABORADORES

Queremos agradecer el gran esfuerzo realizado por las casas abajo citadas, sin las cuales sería imposible realizar este evento solidario.

### ESCUELA DE HOSTELERÍA SAFA - ESCUELA DE HOSTELERÍA LA LAGUNA

Frutos Secos Urbano · Comercial Jaén · Distribuciones Diego Quesada · Distribuciones El Manjar · Comercial Arenas · Merino Soto · Mariscos Úbeda · Cooperativa de Aceites "EL OLIVO" · Pescados y Mariscos Hermapesca de Granada · Grupo Marcelino Fasama · Hnos. Poveda Gómez C.B. · Aceites "COOPERATIVA DE LA TORRE" Limpieza "SEVILLA VERA" · Congelados RAQUEL · Frutas y Hortalizas "CORVISA" · Cooperativa "VIRGEN DE LINAREJOS" · Almazara DOÑA VICTORIA · Distribuciones COMESUR · Frito industrial y comercial "SERFRIGAR" · Aceites José Galver "ORO DE BAILÉN" · Distribuciones "UNIÓN ALIMENTARIA" · Cooperativa aceites "VALDEOLIVO" · Distribuciones "ANTONIO DE MIGUEL" · Higiene industrial RAFA · Aceitunera Baezana S.L. · Distribuciones "ROLDÁN" · Berlys · Frutería Hnos. Ruiz Moreno · UNILEVEL · Distribuciones Ruiz.

## ORGANIZA:

Cantina  
La Estación

Canela  
en Rama  
Restaurante

Salta  
Aguas Blanquillas  
Restaurante

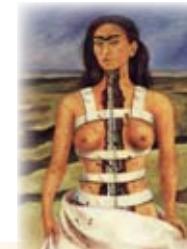
Zeitum

INVITADO ESPECIAL  
Casa Antonio  
Restaurante

El  
Zaguán  
Los  
Sentidos

imprentapicasso.es

asociación de fibromialgia  
de Jaén  
afixa



La columna rota. Frida Kahlo.

# Jóvenes Restauradores de Jaén

Comida Solidaria  
Por la Fibromialgia

20 de MARZO 2012

Precio: 35 €

## MENÚ SOLIDARIO

D.O. Jerez-Xeres-Sherry- Manzanilla De Sanlúcar.  
100% Palomino fino.

### LA JACA

Maridado con:

*Un Guiño A Oriente: Ajo Blanco Thai*

\*

D.O. Rias Baixas. 100% Albariño.

### NORA

Maridado con:

*Carpacho De Vieiras, Pepino Con Vinagreta De Yuzu , Frutos Rojos.*

\*

V.T. Laujar-Andarax. Maceración Carbónica

### INIZA

Maridado con:

*Sopa De Judías Con Morcilla Y Berza.*

y

*Lomo macerado, cremoso de Tomate, emulsión de AOVE con aromas de monte y Patata "aliña".*

\*

D.O. Rueda 100% Verdejo

### FEROES

Maridado con:

*Calamar Con Fideos Guisados Y Emulsión De Algas.*

\*

D.O. Ca. Rioja 100% Tempranillo.

### PINTURAS

Maridado con:

*Carrillada De Cerdo Ibérico Con Aceituna Negra Y Puré De Castañas.*

\*

D.O. Cava. Macabeo, Xarel-o, Parrellada. Brut.

### NAZARES

Maridado con:

*Lingote De Chocolate Blanco, Mandarina Y Magdalena De Aceite De Oliva.*



## RESTAURADORES PARTICIPANTES

### RESTAURANTE AGUAS BLANQUILLAS

Ubicado en Torreperogil, en la carretera Córdoba-Valencia, Km. 156. Miguel Ángel y Carlos, tras terminar su formación, deciden continuar el negocio familiar, el cual reforman y amplían debido a la demanda de sus clientes. En sus salones realizan una cocina tradicional con toques innovadores, cuidando y mimando hasta el último detalle.



Miguel Ángel Díaz García.  
Jefe de Cocina



Carlos Díaz García.  
Maître

### RESTAURANTE CANTINA LA ESTACIÓN

Su pasión y amor por su pueblo les lleva a montar un negocio con el nombre de su localidad, La Estación, recreando el ambiente de una cantina de estación. Las fotos de sus gentes decoran el interior del mismo. Su cocina sencilla pero con sabor, productos innovadores y un toque de imaginación. En la sala podemos disfrutar de una amplia carta de vinos y un servicio cordial.



Montserrat de la Torre Nieto.  
Jefa de Cocina



Antonio Cristofani Marín.  
Sumiller

### RESTAURANTE EL ZAGUÁN

Es un restaurante amplio y elegante, distinguido por sus platos, donde se fusiona la tradición con la innovación. Su servicio es esmerado.



Juan Manuel Nebrera Domínguez.  
Jefe de Cocina



### RESTAURANTE CASA ANTONIO

Por montera lleva el nombre de su propietario Antonio, como si de un encaje de botillos se tratara encaja a la perfección, sabiduría, elegancia, finura y calidad. Ensalzando el producto, buscando la sencillez del sabor y el producto de temporada. Un lugar, de ambiente clásico, elegante y acogedor.

Pedro Sánchez Jaén. Jefe de Cocina

A su corta edad lleva doce años al frente de los fogones de su ilustre casa. Casa Antonio. Curso sus estudios en la Escuela de Hostelería de La Laguna en Baeza. Pasando por los mejores fogones de Francia. Aterrizó en Lasarte con su maestro Martín Berasategui. Pasando por Traga buches, Calima y otras tanto estrellas.



### RESTAURANTE CANELA EN RAMA

En el restaurante y taberna “Canela en Rama” podréis disfrutar de un ambiente relajado y distendido para saborear una cocina joven, andaluza y descarada, siendo el sitio perfecto para recordar la cocina de “antes” pero cambiando y mejorando la vista, olor y textura de nuestra gastronomía, así como de sus Tapas y Raciones.



Juan Carlos Trujillo Teruel.  
Jefe de Cocina



María Teresa López Castrillo.  
Jefa de Sala.

### RESTAURANTE LOS SENTIDOS

El restaurante abre sus puertas en diciembre de 2005, en Linares. Se encuentra en una casa del siglo XIX, de la cual aún se mantiene parte de sus orígenes, combinados con una decoración elegante y moderna. Se elabora una cocina actual y sencilla, con técnicas y combinaciones de sabores de vanguardia, pero siempre con el respeto más honesto hacia los productos de nuestra tierra. Dentro del restaurante “Los Sentidos” podemos encontrar catas de vinos, cursos de cocina, cenas maridajes explicativas, etc. Por eso LOS SENTIDOS es algo más que un restaurante.



Juan Pablo Gámez Fernández.  
Jefe de Cocina



Javier Martín Ríos.  
Maître

### RESTAURANTE ZEITUM

Tras una larga trayectoria individual por grandes restaurantes nacionales, Santiago Hernández y Anselmo Juárez, deciden aunar sus conocimientos y pasión por la gastronomía creando Zeitum, un Restaurante Temático sobre el Aceite de Oliva que fusiona la cocina tradicional giennense con toques de cocina de autor. Se encuentra situado en una casa catalogada del siglo XVII, con vestigios judíos que datan del siglo XIV.



Anselmo Juárez Viedma.  
Jefe de Cocina



Javier Conchillo Gallego.  
Sumiller