

Reelección de Suárez Gallego para presidir la Cuchara de Palo

La Caja de Jaén mantendrá el patrocinio de los Premios Nacionales de la entidad

SILVERIO FERNÁNDEZ ■ LINARES

La Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo celebró una asamblea extraordinaria con el fin de seleccionar a la junta directiva que regirá durante los próximos cuatro años. El maestro prior, José María Suárez Gallego, es reelegido por unanimidad para presidirla.

La directiva contará con José María Rodríguez, del grupo La Toja, como vicepresidente; Juan María Pérez Lazcano, como secretario; Juan Manuel Fernández Pino, como tesorero, y los vocales con encomienda Victoriano Hernández, Juan Moris y Francisco Haro, propietario, este último, del complejo La Mezquita de Guarrmán. Suárez Gallego, en el

transcurso de la comida correspondiente a este capítulo, que se celebró en el Restaurante Terravana de Linares, que dirige el cocinero formado en la Escuela de La Laguna Juan José Navarrete, informó, entre otras cosas, de que los Premios Nacionales Cuchara de Palo seguirán contando con el patrocinio de la Obra Socio-Cultural de la Caja de Jaén.

Dijo que la orden, dentro de sus actividades en pro de la defensa y promoción del aceite de oliva, va a formar parte de la organización del "Encuentro nacional de periodismo gastronómico en torno al aceite de oliva virgen extra", que se celebrará dentro de los actos de "Tierras del Olivo" en la Hacienda de La La-



ORDEN. *Integrantes de la Orden de Caballeros de la Cuchara de Palo, en el Restaurante Terravana.*

guna de Baeza. El maestro prior, Suárez Gallego, que es, también, consejero de número del Instituto de Estudios Giennenses, coordinará la recientemente creada nueva sección de esta prestigiosa institución provincial, denominada "Cultura de los alimentos y gastronomía", en la que se pretende investigar y estudiar con rigor el patrimonio gastronómi-

co de los pueblos y ciudades de la provincia jiennense, desde distintas perspectivas del saber.

GASTRONOMÍA DEL MAR. Posteriormente, se rindió homenaje a la gastronomía marítima aderezada con aceite de oliva de diversas denominaciones de origen jiennenses, entre ellos el de Castillo de Canena. Sobresalieron los

maridajes referentes al salmón, pulpo con mousse de patata al pimentón y anchoas del Cantábrico. Tampoco faltaron las cigalas, langostinos de Sanlúcar, gambas blancas de Huelva, nécoras y ostras. El colofón gastronómico consistió en mousse de dos chocolates con frutos del mar, que evocaron en los asistentes los sabores de la cocina mediterránea.

SILVERIO FERNÁNDEZ