

Vuelve el mayor concurso gastronómico con Vinagre de Jerez

- Los alumnos de **más de 100 escuelas** de hostelería y restauración de todo el territorio nacional son convocados para demostrar su talento en la elaboración de recetas con el con el Vinagre de Jerez como protagonista.
- Tras cinco exitosas ediciones, el **Consejo Regulador de la DOP** continúa con esta iniciativa orientada a ofrecer un escaparate al talento de las futuras estrellas de la cocina y fomentar el conocimiento del Vinagre de Jerez como condimento clave de nuestra gastronomía.
- Los aspirantes podrán presentar sus propuestas **hasta el 7 de marzo**, de entre las cuales 4 serán las finalistas cuyos autores disfrutarán, con motivo de la celebración de la final, de un completo programa de actividades en Jerez de la Frontera.
- El vencedor será premiado con participar, de la mano del Consejo Regulador, en la próxima cumbre **Madrid Fusión** que tendrá lugar del 28 al 30 de marzo de 2022.





Jerez de la Frontera, 31 de enero de 2022.- El concurso gastronómico **Cocina con Esencia** se ha consolidado como una de las grandes citas para los futuros profesionales de los fogones y, un año más, reta a estudiantes de cocina y restauración de toda España a demostrar sus habilidades desarrollando recetas en las que el condimento jerezano, en cualquiera de sus variedades, sea el protagonista.

A través del concurso, los estudiantes podrán darse a conocer y adquirir cierto reconocimiento dentro del sector gracias a las plataformas de Vinagre de Jerez donde sus recetas serán expuestas y promocionadas durante todo el desarrollo de la competición.

Para participar, los aspirantes han de demostrar sus conocimientos sobre al Vinagre de Jerez accediendo a **vinagredejerez.org** y superando la evaluación online, obteniendo así un certificado oficial de aptitud expedido por el Consejo Regulador. Junto a esto, deberán presentar sus propuestas a través de esta misma plataforma. Estas propuestas, que han de ser redactadas e ir acompañadas de una fotografía del plato terminado, podrán ser remitidas **hasta el 7 de marzo de 2022.**

Desde el Consejo Regulador señalan que el objetivo del concurso no es solo la promoción de futuros talentos y de la relevancia gastronómica del Vinagre de Jerez, sino la formación en torno a este condimento y su versatilidad a la hora de elaborar todo tipo de recetas, ya sean entrantes, sopas frías, carnes y pescados, guisos, todo tipo de salsas y hasta postres.



Es por ello que la convocatoria viene acompañada una **Sesión Formativa Online**, a la que la pasada edición ya asistieron más de 480 estudiantes de toda España, a través de la cual conocer, de la mano de grandes expertos, el origen, el proceso de elaboración y las diferentes variedades de Vinagre de Jerez. La formación también incluye una **cata técnica** y un masterclass de aplicaciones culinarias.





Selección de Finalistas

De entre todas las propuestas presentadas, un comité experto elegirá aquellas tres que muestren una mayor calidad gastronómica, originalidad, innovación y uso más acertado del Vinagre de Jerez. Estos tres seleccionados, junto a la receta más votada en la web, se convertirán en los **4 finalistas** que viajarán a Jerez de la Frontera para defender y disputar el puesto ganador el 22 de marzo.

Allí deberán elaborar y defender sus propuestas ante un jurado formado por profesionales de la gastronomía para conseguir alzarse con el título de ganador de esta VI Edición de Cocina con Esencia. El vencedor será premiado con una estancia de dos días y acreditación para asistir a la cumbre gastronómica **Madrid Fusión** que tendrá lugar del 28 al 29 de marzo de 2022.

Cocina Con Esencia

Desde 2017, **Cocina con Esencia** se ha consolidado como una de las citas que despiertan mayor interés entre los futuros profesionales, siendo el único concurso en torno al condimento estrella de la gastronomía – el Vinagre de Jerez-, a través del cual se invita a descubrir y experimentar con sus inigualables cualidades para realzar y complementar cualquier receta.

Cada año son convocadas más de un centenar de escuelas de cocina y restauración, con la participación de estudiantes de todo el territorio nacional.

En la pasada edición, **Miguel Zamora**, estudiante procedente de la Escuela de Hostelería de Sevilla se proclamó vencedor con su **Visión integral del Vinagre**: puri relleno de chutney de kiwi, raita de kéfir con uvas especiadas, reducción de Pedro Ximénez y gelatina de Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, con el que conquistó al jurado por “el protagonismo de las distintas variedades de Vinagre de Jerez y su presencia en un postre, algo que se aleja mucho de lo habitual”.