



Juan Aceituno, propietario y chef de Dama Juana

**“Sin el AOVE
mi cocina
no tendría
sentido,
no sabría
cocinar”**



Tras Bagá, el restaurante de Pedro Sánchez, Jaén ya cuenta con otro templo gastronómico con estrella. Tan sólo ocho meses después de su apertura, Dama Juana, el restaurante del chef Juan Aceituno Sevilla (Valdepeñas de Jaén, 1986) en pleno centro de la ciudad, fue reconocido con una estrella Michelin en la gala de presentación de la *Guía Michelin España & Portugal 2020* celebrada en el Teatro Lope de Vega de Sevilla el pasado 20 de noviembre. Un merecido reconocimiento para la cocina tradicional llevada a lo excelso de este enamorado del virgen extra que afirma convencido que la cocina jiennense “ha llegado para quedarse”.

[Texto: Alfredo Briega Martín]

Juan, imagino que eres consciente de que con semejante apellido tenías que aparecer en esta sección y en esta revista sí o sí...

¡Hombre! ¡Más andaluz no podía ser! Aceituno de primero y Sevilla de segundo. Orgulloso de llevar mi tierra hasta en los apellidos.

Dime la verdad. ¿Esperabas la estrella como se intuía en los mentideros gastronómicos o su concesión te pilló por sorpresa?

Había rumores, pero ciertamente no se sabía. En definitiva fue una gran sorpresa.

¿Qué te han dicho tus colegas *estrellados*?

Paciencia, tranquilidad y cabeza, mucha cabeza, porque lo que se avecina con la estrella no es fácil: son muchos momentos de estrés, los clientes te quieren conocer en persona, la prensa también te reclama, el negocio empieza a tener unas necesidades de las que antes no eras consciente, los empleados hay que cuidarlos aún más... Hay que seguir con los pies en la tierra y, ante todo, disfrutar de un momento que es el más bonito de mi carrera profesional.

¿Es más difícil conseguir la preciada estrella o mantenerla?

Yo creo que mantenerla, porque la hemos conseguido gracias a nuestro trabajo de varios años, no hemos ido a por ella. Ya teníamos el Bib Gourmand con el antiguo restaurante (Oliva Garden) y para ser sincero lo único que queríamos es que Dama Juana también obtuviera en sus primeros meses ese Bib Gourmand, pero ha llegado algo más grande. Ahora tenemos mucha responsabilidad porque estás en el punto de mira de clientes, críticos gastronómicos, proveedores en la población de Jaén y del resto de España, y sobre todo en la Guía Michelin. La responsabilidad de mantenerla es grande y hay que estar a la altura, darle



“El restaurante gira en torno a mi abuela Juana y siempre está presente”

al restaurante todo aquello que ahora las circunstancias te exigen y en lo que antes no reparabas.

Hablemos de tus comienzos. Tras formarte en la Escuela de Hostelería del IES El Valle de Jaén, estuviste trabajando en el restaurante Las Rejas junto a Manuel de la Osa y en Casa Marcial con Nacho Manzano, dos experiencias que te marcaron profundamente...

De Las Rejas, bueno más bien de Manuel de la Osa, no tengo palabras. Fue mi maestro, con él terminé de enamorarme de los guisos, de la “paleta” de los fondos, de los caldos, del sabor intenso, que ésa es en realidad mi cocina. Actualmente, en la carta de Dama Juana hay un postre que le homenajea, “Azafrán y chocolate”, y de vez en cuando, fuera de carta, su famosa sopa de ajo. En cuanto a Casa Marcial y Nacho Manzano, es mi familia asturiana, cuando voy allí estoy como en casa, con sus padres, sus hermanas y los vecinos de la zona. Aprendí a amar aquella tierra como si fuera un asturiano más, de hecho en mi cocina se oye música asturiana y Asturias siempre está presente: en la fabada que tengo fuera de carta, en el arroz con *pitu caleya* que de vez en cuando también tenemos fuera de carta... Y además tenemos un cocinero asturiano, por tanto ¡qué más puedo decir!

Después estuviste varios años al frente de Oliva Garden en La Guardia, con el que obtuviste un Bib Gourmand -de la Guía Michelin- en 2018, y hace algo menos de un año, a finales de marzo de 2019, te trasladaste al barrio de San Ildefonso, en pleno centro de Jaén, para abrir Dama Juana, un proyecto que lleva el nombre de tu abuela, quien falleció apenas 15 días después de la apertura. Una



mujer de la que afirmas que “guisaba como los ángeles”. ¿Dirías que tu abuela es tu mayor inspiración? ¿A ella iba dedicado el beso que lanzaste al cielo en el momento de recibir la estrella?

Por supuesto. Mi abuela pudo conocer el restaurante aunque no llegó a comer en él, pero se hizo su fotografía en la puerta. El restaurante gira en torno a ella y siempre está presente. Y sí, cómo no, ella tenía que ser la primera en recibir mi beso.

“Cocina tradicional de hondas raíces locales, finas texturas y delicadas elaboraciones”, se pudo escuchar en la entrega de tu estrella Michelin. Porque la tuya, según leo, es una cocina tradicional con toques vanguardistas que apuesta por el uso de productos de temporada de primera calidad, con platos sorprendentes y

llenos de sabor, historia y recuerdos. ¿Estás de acuerdo con la definición o corregimos algo?

Estoy de acuerdo en todo excepto lo de “cocina tradicional con toques vanguardistas”. Yo diría “cocina tradicional llevada a lo excelso”.

En Dama Juana se puede optar por dos menús, uno corto (Finca la Parrilla) y otro largo (Otiñar), que representan un recorrido gastronómico donde se aúnan tradición y técnica. El menú largo toma el nombre de un paraje de Jaén actualmente abandonado que posee un gran valor sentimental para ti, y el corto hace referencia a la finca de olivos de tu abuela Juana. Cuéntanos...



“Esta estrella no es fruto de meses, sino de muchos años de dedicación; se puede decir que se viene fraguando desde que empecé a estudiar”



Por cierto, ¿cuál es tu primer recuerdo asociado al virgen extra?

En una almazara, llenando una botella de aceite sin filtrar y tomarlo directamente del caño.

Háblanos de tus creaciones y platos icónicos con el virgen extra como protagonista. ¿De cuál/es te sientes más orgulloso y cuáles son las que gozan de mayor aceptación entre tus clientes?

Me siento especialmente orgulloso de un plato que llamamos “Marisco de pobres, gazpacho de ricos” donde elaboramos una crema de lechuga y un gazpacho con aceite de oliva virgen extra de la variedad arbequina.

Toca mojarse, Juan. ¿Tu AOVE o AOVEs favoritos? ¿Y el mejor virgen extra que has probado en tu vida?

Todos son buenos y algunos, extraordinarios, no puedo decantarme por uno.

En Mercacei bautizamos como Jaén Revolution la bendita apuesta por la calidad que desde hace años se está llevando a cabo en esta provincia en el sector del virgen extra, abandera-

Mi abuela compró en el año 1980 una finca de olivos abandonada y a fuerza de trabajo, pasión y coraje consiguió su objetivo. Esa finca se llama “La Parrilla” y a su vez pertenece a una zona llamada Otiñar. Allí están mis recuerdos, mi niñez, ver a mi abuela guisar, elaborar la morcilla de cebolla, aquellos gazpachos de invierno... en fin, mi vida. Y como homenaje los menús del restaurante adoptan esos nombres.

Esta segunda estrella vuelve a situar a Jaén en la vanguardia gastronómica. Me gustó lo que dijo uno de los miembros de tu equipo, Blanca Wenceslá. “La de Dama Juana es una estrella rápida, pero no fugaz. Hemos llegado para quedarnos”. Amén...

Esta estrella no es fruto de meses, sino de años, muchos años. Ha sido una estrella rápida en cuanto a Dama Juana se refiere, pero es el resultado de años de dedicación, se puede decir que se

viene fraguando desde que empecé a estudiar. Aunque mi carrera profesional en solitario comenzó en mi primer restaurante, Los Cinco Caños, situado en el pueblo de La Guardia de Jaén, se fue consolidando en el segundo, Oli-va Garden, donde conseguimos el Bib Gourmand. Y ahora en Dama Juana ha llegado el reconocimiento al esfuerzo, trabajo y constancia desarrollado durante todos estos años.

Hablando de AOVE

Imagino que, como no podía ser de otra manera, en Dama Juana el aceite de oliva virgen extra es el rey. ¿Cómo definirías tu relación con este producto y cuáles son las variedades que sueles emplear en tu cocina?

Sin el AOVE mi cocina no tendría sentido, no sabría cocinar. Uso muchas variedades: picual, arbequina, cornezuelo... pero sin duda el rey es la picual.



El equipo del restaurante Dama Juana (izqda.) y la abuela Juana, la gran inspiración de su propietario, el chef Juan Aceituno.



da por una hornada de jóvenes productores que han entendido que no hay otro camino posible. ¿Cómo has percibido este fenómeno y cuál es tu opinión al respecto?

En todas las revoluciones se tienen que dar unas circunstancias especiales para que sean posibles, y en Jaén se han producido, lo cual me llena de satisfacción. Al aceite de oliva hay que otorgarle

la posición que se merece y tiene que ser la mejor porque es la base de la Dieta Mediterránea, sin un buen aceite no puede haber un buen plato. Además de sus propiedades y usos, tenemos que

FUTUROOLIVA

MAQUINARIA / ACEITE DE OLIVA / COMERCIALIZACIÓN / GASTRONOMÍA
JORNADAS TÉCNICAS / INVESTIGACIÓN / DESARROLLO / INNOVACIÓN

11
edición

**Recinto Ferial
del 4 al 6 de junio**

2020
Baeza

www.futurooliva.com





Algunas de las creaciones de Juan Aceituno en Dama Juana. De izqda. a dcha., y de arriba abajo, *Quisquilla en beurre blanc, pimiento rojo y jugo de alubias escabechadas; Pichón asado en dos servicios, buñuelo de sus interiores y tubérculos; Olla gitana; Vaca a la moda; Butifarra de cordero, lentejas estofadas y caviar; y Jabalí con sus andrajos y sus frutas.*



dar a conocer el modo en que se cultiva y cosecha la oliva, y el proceso hasta que el consumidor lo tiene en la mesa. Y quiénes mejor que nosotros, los propios cocineros jiennenses que conocemos de primera mano todo el esfuerzo por parte de la gente del campo que se dedica a este sector, y que por desgracia no se valora.

Lo triste es que no hay cultura del aceite de oliva, Juan. En tu opinión, ¿dónde radica el problema y qué habría que hacer para generar esa cultura del virgen extra?

Para empezar hay que cuidar al productor/olivarero con precios acordes a su trabajo. Creo que a veces se quiere vender que todo es muy bonito

“Al aceite de oliva hay que otorgarle la posición que se merece y tiene que ser la mejor porque es la base de la Dieta Mediterránea, sin un buen aceite no puede haber un buen plato”

cuando en realidad no es así, y hay familias dedicadas al olivar todo el año que no cumplen sus objetivos mínimos. Empecemos por la base para generar cultura, fomentándola desde

el agricultor. El problema está en los bajísimos precios y el descontento de los agricultores.

Los chefs se han convertido en los grandes prescriptores de la gastronomía española y, por ende, del aceite de oliva virgen extra, uno de los productos más representativos de la Marca España. ¿Qué percibes dentro y fuera de nuestro país en relación con este alimento básico de la Dieta Mediterránea?

El AOVE es un producto de máxima calidad. De hecho, la gente que viene de fuera opta por comprar aceite de oliva virgen extra para regalar, y eso significa que es un producto de alto valor gastronómico.

“Empecemos por la base para generar cultura del aceite de oliva, fomentándola desde el agricultor”

Terminamos. En 2016 ganaste el Concurso de Cocina Joven con AOVE FuturoChef, que se celebra en Futuro-liva, la Feria del Olivar de Baeza, con tu receta del remo-jón. Háblanos de esta receta.

Es una receta tradicional jiennense que no es más que una ensalada de naranja, aceite, cebolleta, migas de bacalao, huevo duro y aceitunas; algo muy simple pero muy típico de nuestra tierra y de muchas partes de Andalucía. Yo hice algo más sofisticado, por así decirlo, una emulsión de naranja junto con el aceite, sustituyendo las migas por unas cortezas y callos de bacalao; y, según creo recordar, porque de esto hace ya cuatro años, también llevaba un velo de agua de aceituna verde.



¿Qué opinas de la proliferación de programas y contenidos dedicados a la cocina y a la gastronomía? ¿Crees que es un fenómeno que también ha llegado para quedarse o que con el tiempo su efecto se diluirá?

Los programas gastronómicos surgen a raíz de la alta repercusión de la cocina y, siempre y cuando se entienda que esos programas son un producto televisivo, me parece buena idea. Son modas, la cocina actualmente está de moda y debido a ello aparecen espacios televisivos que dedican tiempo a la cocina, pero no olvidemos que no deja de ser una profesión. 🍋



Análisis
Agroalimentarios

Rigor
Esfuerzo
Compromiso

www.laboratorioagrama.com