

**Ficha del libro:**

Titulo:	EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA REPOSTERÍA DE AYER Y DE HOY
Autor:	José Oneto
Editorial:	Aladena, S. L.
Nº Pág.:	164
PVP:	15.00 €
ISBN:	978-84-92510-139
Tamaño:	16 x 23 cm.

**Sobre el libro:**

El aceite de oliva es un elemento clave dentro del mundo del Arte Culinario. Y en este libro, titulado *El aceite de oliva Virgen Extra en la repostería de ayer y de hoy*, descubrirá cómo el oro verde, santo y seña de nuestra tierra, alberga una notoriedad sin igual dentro de la cocina de lo dulce.

Es una obra destinada a profesionales del sector, empresarios, amas de casa, estudiantes o aficionados en general a la repostería en la que su autor, José Oneto –experto en gastronomía, responsable de las secciones dedicadas al buen yantar en el programa radiofónico *Estamos en el aire*, de la Cadena COPE, y el espacio televisivo *Salud al día*, de Canal Sur Televisión–, nos muestra cómo el zumo de oliva es perfectamente compatible en el proceso de elaboración de postres tales como el flan, el arroz con leche, los buñuelos, los bizcochitos o las galletas.

Dice el sabio refranero español que “*el aceite de oliva todo mal quita*”. Eso es cierto. Y nada mejor para comprobarlo que las 100 recetas con las que nos obsequia José Oneto en esta obra. Tal y como rubrica el ilustre periodista Tico Medina en la introducción de este mismo libro: “*Que les aproveche... nunca mejor dicho*”.

**Sobre el autor:**

Afincado en la localidad jienense de Alcalá la Real por elección, convicción y amor a esa tierra, José Oneto es natural de la Isla de San Fernando (Cádiz). Presti-

**EL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
EN LA REPOSTERÍA DE AYER Y DE HOY****JOSÉ ONETO**

---

gioso cocinero de profesión. Es un defensor a ultranza de del aceite de oliva Virgen Extra, de la *Alimentación Mediterránea* y de la cocina antigua andaluza, de la cual es un investigador nato. Así lo pone de manifiesto en todas sus conferencias, ponencias, programas de radio y televisión, artículos de prensa, publicaciones, jornadas gastronómicas tanto en España como fuera de nuestro país, etc. Su currículum es amplio y extenso. Por citar algunas pinceladas de su historial profesional, Oneto es autor de diez libros sobre gastronomía.

Cuenta con una sólida base a nivel de Técnico Superior en Cocina, así como una dilatada trayectoria profesional de más de treinta y cinco años de experiencia ininterrumpida, por lo que posee grandes conocimientos en estos menesteres de los fogones. Es colaborador desde hace muchos años de Diario Jaén, donde escribe diariamente en su sesión sobre gastronomía. Y exactamente igual le ocurre en la cadena COPE, en cuya red de emisoras colabora con su propio espacio de radio sobre gastronomía, tanto en la provincia como para toda España. También posee una sesión titulada *Cocina Terapéutica* dentro del programa "Salud al Día", que emite semanalmente Canal Sur Televisión. Asimismo participa en otros tantos medios como son Cadena SER, Onda Cero, Punto Radio, o la revista digital especializada en gastronomía "A Fuego Lento", entre otros.

Es ponente habitual de los Cursos de Verano, relacionados con la gastronomía, de la Universidad de Almería, y ha participado en varias jornadas gastronómicas en EE.UU. Asimismo es co-autor de una publicación sobre Alimentación y Nutrición Infantil con menús ecológicos titulada "Alimentos Ecológicos Para Centros De Atención Socioeducativa", editada por las Consejerías para la Igualdad y Bienestar Social y Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía. Dirige y presenta todas las actividades gastronómicas (Show Cookin') de ALIMENSUR y ECOLIVA, ferias de alimentación y productos alimentarios ecológicos respectivamente, que se celebra en la Institución Ferial de Jaén. Profesor de cocina, actualmente ejerce su profesión al servicio de la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía, donde realiza sus funciones de forma ejemplar.

Su brillante carrera profesional y la encomiable labor que desarrolla en el mundo de la gastronomía, lo ha hecho merecedor de un buen número de galardones y distinciones como son, por citar algunos, el de *Embajador del Aceite de Oliva Virgen Extra* de Baena; *Premio Internacional de Literatura Gastronómica GOURMAND*, considerados como los Oscar™ a la literatura gastronómica, cuyo galardón le fue concedido durante dos ediciones consecutivas dentro de la especialidad de Alimentación y Nu

trición: en el año 2005 por sus obras “Cocina Terapéutica” y “Guía de Menús Infantiles” en el 2006; *Premio Nacional al Mejor Crítico Gastronómico del año 2005*; *Premio de Periodismo “Luís Portero”*; *Premio de Periodismo por la Promoción de la Aceituna de Mesa*, o el *Premio de Periodismo y Salud* por su espacio televisivo, entre otros.

Fue director de *Cuenca, Año Gastronómico 2007*. Y es ponente y co-director del curso de “Gastronomía y Nutrición: Alimentación Mediterránea”, de los Cursos de Otoño de la Universidad de Jaén. Ha participado en los Cursos de Verano de la Universidad de Cádiz con una ponencia sobre “*La Influencia de la Alimentación Mediterránea en la Cocina Tradicional Gaditana*”, durante la celebración de un curso gastronómico coordinado por el Grupo Gastronómico Gaditano (GGG). También participa como ponente en las Jornadas de Alimentación y Salud y Jornadas de Hostelería y Nutrición Hospitalarias que celebra todos los años el Complejo Hospitalario de Jaén y el Hospital Universitario Reina Sofía de Córdoba, respectivamente. Actualmente preside la Asociación de la Prensa Gastronómica de Andalucía y es vicepresidente de la Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (FECOAN).

### **Pedidos:**

Para realizar sus pedidos puede ponerse en contacto con Editorial Aladena a través de los siguientes medios:

#### Correo Postal

EDITORIAL ALADENA, S. L.  
c/ Ivan Pavlov, 8, 2, 1 - H  
Parque Tecnológico de Andalucía  
29590 Campanillas - Málaga

#### Teléfono

Francisco J. Vázquez : 951 013 441  
Lucía Gil: 951 013 447

#### E-mail

Pedidos: pedidos@editorialaladena.com  
Francisco J. Vázquez : fran@editorialaladena.com  
Lucía Gil: luciagil@editorialaladena.com