

Un churrero cordobés convierte sus patatas fritas en un producto gourmet de reconocimiento mundial

DURACIÓN VTR: 1'50"

LOCALIZACIÓN: Carcabuey, Córdoba

RESUMEN: Un churrero de Carcabuey (Córdoba), Rafael del Rosal, ha logrado convertir sus patatas fritas de paquete en un producto delicatessen de prestigio mundial. Las patatas se venden en ediciones limitadas y llegan a los lugares más selectos de nuestro país, Japón y Reino Unido, entre otros. Acaba de firmar un acuerdo con el conocido cocinero Jose Andrés para introducir el producto en Estados Unidos. Durante cuatro años, la organización más representativa del campo de la Selección de Calidad, Monde Selection, ha concedido las Patatas San Nicasio la Medalla de Oro mundial. Cada año optan a concurso una media de 2.200 productos de todo el mundo.

VTR:

AMBIENTE: "Sí, Paco, lo de Japón sale hoy y lo de José Andrés para Estados Unidos la semana que viene".

Desde Priego de Córdoba a más de 30 países del mundo. Es la proeza de este hombre, un churrero cordobés que ha logrado convertir sus patatas fritas en unas delicatessen de renombre mundial

TOTAL RAFAEL DEL ROSAL
Gerente Patatas San
Nicasio

"La comenzamos a fabricar en la churrería que teníamos inicialmente y todo comienza por que los churros lógicamente son por la mañana y por la tarde la teníamos totalmente libre."

Y lo que le ha cundido. Sus patatas han logrado seis medallas de oro en diferentes concursos internacionales que premian la calidad. Rafael lo achaca a las materia primas: sal rosa del Himalaya y aceite de oliva virgen extra de la zona pero sobre todo..

TOTAL RAFAEL DEL ROSAL
Gerente Patatas San
Nicasio

"Están elaboradas a baja temperatura, a la mínima que puede ofrecer el punto de fritura."

TOTAL JOSÉ ANTONIO NIETO
Gerente Almazara de la Subbética

"Es un aceite de oliva virgen extra especialmente diseñado por la Almazara de la Subbética"

TOTAL JUAN RUIZ
Chef 'La Salmoreteca'

"Importante ese detalle que no es un girasol ni un alto oléico y sin ningún tipo de historias está frita en una de las mejores grasas"

El 60 % de su producción va a parar al mercado internacional. Su último salto ha sido a Estados Unidos y Canadá de la mano del conocido cocinero José Andrés (aquí mete imágenes de José Andrés que encuentres en Youtube) pero todo comenzó de forma casual cuando un japonés visitó Priego de Córdoba para comprar aceite.

TOTAL RAFAEL DEL ROSAL
Gerente Patatas San
Nicasio

"Probó las patatas fritas en un restaurante de Priego y rápidamente vino a nuestra fábrica para intentar hacer negocio y poder comprar, y ese fue nuestro inicio a nivel internacional."

Patatas internacionales que llegan también a la alta cocina.

TOTAL JUAN RUIZ
Chef 'La Salmoreteca'

"Viene envasada con nitrógeno con lo cual evitamos que se enrancie, se estropee y nos dé esos toques amargos".

Un envase robusto que les ha permitido exportar sin perder la calidad, pisando fuerte, más allá de nuestras fronteras.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es