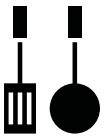


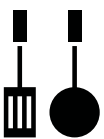


## THE “TEACHING HEALTHY EVOO COOKING”

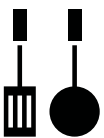
### “T.H.E. COOKING”



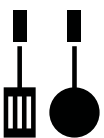
**A new approach to a better and healthy way of cooking**  
*Una nueva forma de cocinar saludablemente*



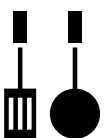
**Applicable to traditional, international and fusion cooking**  
*Aplicable a las formas de cocina tradicionales, internacionales y de fusión*



**Testing the benefits of its Menus**  
*Probando los beneficios de sus Menús*



**Developing the best convenient match between food and EVOO**  
*Desarrollando los maridajes mas convenientes entre alimentos y AOVES*



**Because “Health Matters” move to**  
*Porque la Salud importa, ven a*

“T.H.E. COOKING” ®

# "T.H.E. COOKING"

**Young Chef Javi Blázquez (26 y.o. Villanueva del Arzobispo, Jaén) born among olive trees, grows between olive trees, lives and works in his own Restaurant, surrounded by his Olive Grove, is the one that creates with Dr. Jose A Amérigo, Dietitian and Nutritionist, T.H.E. COOKING, a new teaching experience way that will be presented at the "HEALTH MATTERS - LA SALUD IMPORTA CONVENTION" 22 to 26 of May at La Finca de Los Caballeros, where the EVOO INTERNATIONAL COOKING ACADEMY is located.**



*El joven CHEF Javi Blázquez / 26 años trabaja en su propio Restaurante en Villanueva del Arzobispo, Jaén) nacido entre olivos, crece entre olivos y trabaja en su Restaurante situado en su Olivar.*

*Es el que ha creado junto al Dr. Jose A Amérigo, Dietista y Nutricionista T.H.ECOOKING, una nueva experiencia de enseñanza que será presentada en la CONVENCION, "HEALTH MATTERS - LA SALUD IMPORTA" del 22 al 26 de Mayo en la Finca de los Caballeros, donde la ACADEMIA INTERNACIONAL DE COCINA con AOVE se localiza.*

**CHEF Blazquez will cook every day during the five days, different Menus based on typical Spanish omelettes, paella/ rise, fried fish Malaga style, Confit Meat and "garlic/EVOO Spanish appetizers" matching with the BEST HEALTHY EVOO winners of the WORLD**

*El CHEF Blázquez cocinará cada día durante los cinco días de la Convención, diferentes Menus basados en las típicas tortillas españolas, paella y arroces, pescaito frito estilo Málaga, carne confitada y platos al ajillo maridados con los MEJORES ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA ganadores del CONCURSO MUNDIAL.*



# "T.H.E. COOKING"

**CHEFS, Maria Loi from New York (Estiatorio Restaurant), Firo Vázquez (Los Olivos Moratalla, Murcia), Vanessa Thompson, (OLIVOS, La Algorfa, Torrevieja, Alicante) and Daniel Garcia Peinado, from MAROLEUM, Málaga, will be at the Convention as well.**

La CHEF Maria Loi (Restaurante Estiatorio, New York), Firo Vázquez, (Los Olivos, Moratalla, Murcia) Vanessa Thompson (Olivos, La Algorfa, Torrevieja, Alicante) y Daniel García Peinado, de MAROLEUM, Málaga, estarán también en la Convención.



María Loi



Vanessa Thompson



Firo Vázquez



Daniel García Peinado