



En la Escuela de Hostelería Simone Ortega de Móstoles

El director general de la Industria Alimentaria entrega los premios de la primera edición del concurso nacional de recetas “mediterraneamos”

Nota de prensa

- Los nueve finalistas del concurso han cocinado en directo sus recetas en algunas de las tres modalidades: “Tapa”, “Plato principal” y “Postre”
- El jurado ha valorado ingredientes, técnicas culinarias, innovación y presentación
- Este primer concurso de recetas, que forma parte de la campaña “mediterraneamos, es otra de las iniciativas del Departamento destinada a difundir el conocimiento de la Dieta Mediterránea entre la población española

30 de noviembre de 2016. El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz, ha entregado los premios de la primera edición del concurso nacional de recetas “mediterraneamos”, en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Simone Ortega de Móstoles.

En esta Escuela se ha celebrado la final de este concurso, en la que han participado nueve estudiantes finalistas, que han cocinado ante el jurado, las recetas de las tres modalidades “Tapa”, “Plato principal” y “Postre”.

El jurado, compuesto por el periodista gastronómico Miguel Ángel Almodóvar, el chef Pedro Larumbe y la nutricionista Laura Berninches, ha degustado y puntuado cada una de las recetas teniendo en cuenta que su elaboración debía estar basada en productos de la Dieta Mediterránea. Asimismo han valorado la creatividad, técnicas culinarias empleadas, innovación y presentación.



Los ganadores de cada modalidad han sido:

- Tapa: Tatiana Cedeira Costa, estudiante de cocina de la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro de La Coruña, con la receta: La aceitunera.
- Plato Principal: Lucía Morlanes Gastón, estudiante de cocina del I.E.S. Zaurín de Zaragoza, con la receta: garbanzos con congrio y croqueta de calamar.
- Postre: Marta Fernández Cruz, estudiante de cocina del Instituto Bisbe Sevilla de Calella (Girona), con la receta: Deconstrucción de garbanzos.

Los tres recibirán como premio una *masterclass* de cocina en una Escuela de prestigio de España.

Las nueve recetas finalistas, tres por categoría, se recogerán en un recetario de cocina digital disponible en:

http://www.alimentacion.es/es/campanas/semana_de_la_dieta_mediterranea/curso-recetas-mediterraneamos-2016/default.aspx

PRIMER CONCURSO DE RECETAS

El objetivo de este primer concurso de recetas es transmitir a nuestros futuros cocineros profesionales, la amplia gama de posibilidades que ofrece la Dieta Mediterránea y los productos que la componen. Una Dieta que ha sido declarada por la Unesco Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Se trata de un legado cultural extraordinario, cuya variedad y autenticidad han dado lugar a una combinación equilibrada y completa de los alimentos que la componen, basada en productos locales y de temporada.

En este sentido, esta primera edición del Concurso, se han resaltado las legumbres, como producto imprescindible a utilizar, dado que la Asamblea General de las Naciones Unidas en su 68º período de sesiones, proclamó el año 2016 Año Internacional de las Legumbres.



Este primer concurso de recetas, que forma parte de la campaña “mediterraneamos, es otra de las iniciativas del Departamento destinada a difundir el conocimiento de la Dieta Mediterránea entre la población española.

Más información sobre el concurso:

http://www.alimentacion.es/es/campanas/semana_de_la_dieta_mediterranea/concurso-recetas-mediterraneamos-2016/default.aspx