

SÁBADO, 20 DE OCTUBRE DE 2007

Premio Tradición Arzak-Adriá

Raquel Contador se gradúa en fogones

EL DÍA, S/C de Tenerife

La Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, en colaboración con Bodegas Tradición y NH Hoteles, han creado el Premio Tradición Arzak-Adriá, que reconoce el trabajo y buen hacer de las jóvenes promesas de la gastronomía española, es decir, de los alumnos que en la actualidad se forman en las principales escuelas de hostelería del país.

En la primera edición, celebrada el pasado 1 de octubre, el galardón fue entregado a Raquel Contador Torres, alumna de la prestigiosa Escuela de Hostelería Fuenllana de Madrid. La joven y polifacética extremeña es, además, licenciada en Publicidad y Relaciones Públicas por la Universidad San Pablo CEU. Gran apasionada del mundo de la gastronomía, su mayor afán es dedicarse y formarse en diferentes áreas de la culinaria, por eso, aparte de entre los fogones, y para adquirir experiencia de su licenciatura se puso en contacto con la agencia de relación con los medios especializada en gastronomía y ocio Aires News Comunicación, donde realiza prácticas. Cabe destacar su entrega, alegría y ganas de aprender.

El Casino de Madrid fue el escenario de una ajetreada jornada entre pucheros. Los alumnos que optaban al premio derrocharon imaginación a la hora de elaborar sus platos. La directriz fue clara: originalidad y creatividad a la hora de elaborar un plato con la caballa como ingrediente principal y un postre con chocolate. Raquel Contador destacó por la excelente preparación de los platos; sorprendió con "Timbal de caballa de la huerta con recuerdos Tradición" y "Trufas de pera al Pedro Ximénez sobre nieve de mascarpone".

Los alumnos debieron superar una prueba oral para evaluar sus conocimientos.