

Primera Edición del “Premio Tradición Arzak–Adriá” al mejor alumno de Escuelas de Hostelería de España 2007

El pasado día 1 de octubre, tuvo lugar en el Casino de Madrid la Primera Edición del “Premio Tradición Arzak – Adriá” al mejor alumno de Escuelas de Hostelería de España 2007.

El concurso, patrocinado por Bodegas Tradición, NH Hoteles y organizado por la Academia Española de Gastronomía y la Cofradía de la Buena Mesa, convocó a las mejores escuelas de hostelería, que habían sido previamente seleccionadas por la Academia de entre las más destacadas del país.

La calidad y alto nivel de preparación de los concursantes y de las técnicas empleadas en la elaboración de los platos, fue la nota común a todos ellos, alumnos seleccionados por las propias Escuelas para representarlas.



A lo largo de una mañana, se sucedieron los platos elaborados con Caballa, con recetas originales de los alumnos, y postres de chocolate. Tras una prueba oral para evaluar sus conocimientos en cuanto cultura gastronómica, especialmente la de su región, y sobre nutrición, como parte esencial de la gastronomía tal y como debe ser entendida hoy en día, los miembros de un Jurado compuesto por expertos y periodistas gastronómicos degustaron las preparaciones, todas ellas elaboradas con Vinos de Bodegas Tradición. Así, el Amontillado, Oloroso y Palo Cortado pudieron degustarse fundidos entre platos de caballa y el Pedro Ximenez con los postres de chocolate. El resultado fue excelente en cuanto a técnicas, presentación y concepción de los platos, poniendo de relieve el creciente interés y alto nivel de exigencia que están alcanzando la hostelería y restauración hoy en día en España.

Las escuelas seleccionadas participantes fueron las siguientes: Escuela de Hostelería de Aranjuez, IES Alpajés, con su alumno Aarón G^a Navarro; la Escuela de Hostelería Fuenllana de Madrid, con su alumna Raquel Contador Torres; la Escuela de Hostelería de Sevilla, con su alumno Leopoldo Nuñez Esquivel; la Escuela de Hostelería de Jerez, con su alumno Miguel Casal Zapata; la Escuela de Hostelería Altaviana de Valencia, con su alumna María Herrera López; la Escuela de Hostelería Superior de Madrid, con su alumno Hugo Díez Flaconnèche; la Escuela de Hostelería Artxanda de Bilbao, con su alumno Jon Cabello Matute; el Consorcio de Escuelas de Hostelería de Málaga, con su alumno José Antonio Plaza Carmona, y la Escuela de Hostelería El Cenador de Salvador de Madrid, con su alumno Guillermo López Agudo.

El Jurado premió a Raquel Contador, de la Escuela Fuenllana de Madrid, como la mejor alumna de las Escuelas de Hostelería pues no sólo destacó por la excelente preparación de los platos, “Timbal de caballa de la huerta con recuerdos Tradición” y “Trufas de pera al Pedro Ximénez sobre nieve de mascarpone”, sino por sus conocimientos e interés en saber comunicar la gastronomía.

El Premio otorgado consiste en la realización de una práctica de 1 mes en los restaurantes de Arzak (Juan Mari Arzak) y El Bulli (Ferrán Adriá), junto a un premio en metálico y la posibilidad de participación en el próximo concurso “Cocinero del Siglo XXI”, que tendrá lugar en IFEMA en Madrid el próximo mes de diciembre. Este último premio también fue concedido mediante un accésit a Hugo Díez Flaconnèche, de la Escuela de Hostelería Superior de Madrid, junto a la posibilidad de realizar una práctica de un mes en uno de los mejores restaurantes de Madrid.