

EL JURADO DEL X CONCURSO GASTRONÓMICO INTERATÚN YA HA SELECCIONADO LOS 10 FINALISTAS

La Gran Final del más prestigioso certamen gastronómico para alumnos de Escuelas Oficiales se celebrará el día 1 de junio en el I.E.S. Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

El jurado, compuesto por prestigiosos y reconocidos cocineros y profesores, ha seleccionado y dado a conocer los nombres de los 10 alumnos que disputarán la final del Concurso Gastronómico INTERATÚN, que en su X edición, elegirá el mejor plato elaborado con conservas de atún claro en aceite de oliva de este año.

Las 10 recetas seleccionadas para la final de esta décima edición serán incluidas, junto con las 90 recetas finalistas de anteriores ediciones del concurso, en el libro recopilatorio de las *100 mejores recetas de conserva de Atún Claro en Aceite de Oliva*.

El alto nivel de los alumnos y de las recetas recibidas, según el jurado, ha hecho más que difícil la selección de los diez finalistas de entre los 268 alumnos de las 83 Escuelas que se han presentado. Esta altísima participación del X Concurso supone la mayor registrada en la historia de este certamen de tan reconocido prestigio entre las escuelas de hostelería de España.

En la final del X Concurso, que se celebrará el próximo 1 de junio en el I.E.S. Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, los finalistas tendrán un tiempo máximo de tres horas para elaborar la receta por la que han sido seleccionados y, posteriormente, someterse al veredicto de un doble jurado: *El Jurado Interno*, formado por profesores de cocina, que valorarán la calidad del trabajo, la destreza y la limpieza en la elaboración de las recetas, y *El Jurado Externo*, que evaluará la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de su degustación, y que estará compuesto por las siguientes personalidades y profesionales: Dña. Isabel Hernández Encinas, Secretaria General del FROM; Dña. Marta Calvo Presidenta de INTERATÚN; D. Juan Manuel Vieites, Secretario de INTERATÚN; D. Jorge López, representante de OPAGAC, D. Ángel Palacios, Chef del Restaurante La Broche (Estrella Michelin); D. Pedro Larumbe, Chef del Restaurante ABC Serrano; Dña. Yanet Acosta, Presidenta Asociación Prensa Gastronómica y nutricional.

*INTERATÚN, Organización Interprofesional del Atún, en colaboración con el FROM y con fondos de la Unión Europea, organiza anualmente este concurso gastronómico con un doble objetivo, por una parte, difundir las propiedades nutricionales de las conservas de atún claro en aceite de oliva, producto propio de la dieta mediterránea, y los beneficios de su consumo para la salud, y, por otra, animar a los futuros profesionales de la restauración a demostrar la versatilidad del atún, creando nuevas e interesantes recetas. Esta campaña se encuentra enmarcada dentro de la promoción **del atún y sus productos** que estas entidades llevan a cabo desde el año 2002.*

En esta X edición, el panel finalista está compuesto por los siguientes participantes:

Escuela de Hostelería (Galdakao – Vizcaya)

Alumno: Robespierre Alves da Silva

Receta: *Tesoro de atún claro en aceite de oliva mediterráneo sobre monedas de patata sumergidas en el Cantábrico.*

I.E.S. Escuela Superior Hostelería y Turismo (Madrid)

Alumno: Manuel Moreno Sanz

Receta: *Taco de atún claro en aceite de oliva con pesto, crujiente de arroz negro de atún en crema de tomate y albahaca.*

C.I.P.F.P. Costa de Azahar (Castellón)

Alumna: Kati Piñana Villaplana

Receta: *Semifrío de atún claro en aceite de oliva y Afuega'l Pitu, canelón de germinados y sorpresa de bloody mary.*

I.E.S. Mediterrània (Benidorm – Alicante)

Alumna: Souhila Hammia Aïnouche

Receta: *Chutney de atún claro en aceite de oliva, trío: panna cotta atún claro en aceite de oliva-gelatina de mango-jalea de menta, con trufa de coco choco atún claro en aceite de oliva.*

C.P.F.P. Escuela Hotel Santa Cruz (Santa Cruz de Tenerife)

Alumno: Francisco Antonio Ortega López

Receta: *Folia de atún claro en aceite de oliva canario.*

I.E.S. La Flota (Murcia)

Alumno: Tomás López Carreras

Receta: *Timbal de atún claro en aceite de oliva sobre carpaccio de cigala, vasito de espuma de atún, coulis de mango y cremoso de idiazábal con almendras.*

Escuela de Cocina Luis Irizar (San Sebastián)

Alumno: José Ángel Rivero Rodríguez

Receta: *Fresas con nata y atún claro en aceite de oliva.*

Escuela de Hostelería Hofmann (Barcelona)

Alumna: Claudia Coma Ribes

Receta: *Deconstrucción “Torrada catalana en tres texturas”*

Escuela Superior de Pastelería del Gremio de Maestros Confiteros (Valencia)

Alumno: Javier Pérez Bataller

Receta: *Texturas de atún claro en aceite de oliva y sus combinaciones.*

I.E.S. Universidad Laboral (Toledo)

Alumna: Bárbara Jiménez Ponce

Receta: *¡Un bocadillo de atún claro en aceite de oliva y una cerveza!*

Sobre INTERATÚN

INTERATÚN es la primera organización interprofesional constituida y reconocida formalmente por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino en el ámbito del sector pesquero. Engloba a los armadores de buques atuneros congeladores y a la industria transformadora y comercializadora de atún.

INTERATÚN representa y defiende los intereses de la industria atunera, desde el punto de vista de los diferentes subsectores que se interrelacionan en base a un anexo común: el atún, una de las especies más importantes para las industrias tanto pesquera como transformadora a nivel mundial

Sobre el FROM

Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos. Organismo Autónomo, adscrito al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, que centra sus actividades en el diseño y desarrollo de acciones encaminadas a promocionar el consumo de productos pesqueros.

Contactos de Prensa:

Cristela Herranz 91.413.15.63

cherranz@argiscongress.es

Luis Arija 91.413.15.63 – 638.92.54.09

larija@argiscongress.es

María Álvarez 91.413.15.63 - 646.96.55.72

malvarez@argiscongress.es

