



*Invertimos en la pesca sostenible*

## **LOS DIEZ FINALISTAS DEL VIII CONCURSO GASTRONÓMICO INTERATÚN YA HAN SIDO SELECCIONADOS**

*La Final del Concurso se celebrará el día 19 de mayo en el I.E.S Mediterrània de Benidorm*

Ya se conocen los nombres de los 10 alumnos que disputarán la final del Concurso Gastronómico INTERATÚN, que en su VIII edición elegirá el mejor plato elaborado con conservas de atún claro en aceite de oliva.

Debido al elevado nivel de los alumnos y a la originalidad de las recetas recibidas, el jurado no lo ha tenido fácil a la hora de seleccionar a los diez finalistas de entre los 167 alumnos de las 62 Escuelas presentadas, lo que pone de manifiesto la masiva participación en este certamen de reconocido prestigio entre las escuelas de hostelería de España.

Además en esta VIII edición, el Concurso Gastronómico contó por primera vez con la participación de alumnos de escuelas de hostelería de la Unión Europea, habiendo participado escuelas de Alemania, Bélgica, Francia, Italia, Portugal y Reino Unido.

En la final de este Concurso, que se celebrará el próximo 19 de mayo en el I.E.S. Mediterrània de Benidorm (Alicante), los finalistas tendrán un tiempo máximo de tres horas para elaborar la receta seleccionada y posteriormente someterse al veredicto de un doble jurado. El 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 externo, que evaluará la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de su degustación, y estará compuesto por las siguientes personalidades y profesionales: Dña. Isabel Hernández Encinas, Secretaria General del FROM, D. Juan Manuel Vieites, Secretario de INTERATÚN, D. Jorge López, representante de OPAGAC, Dña. Susi Díaz, propietaria y jefa de cocina del Restaurante La Finca de Elche (Estrella Michelin), D. José María García, Vicepresidente de la Asociación de Restauradores de Alicante Cuina i Tertulia, el prestigioso Chef y Director del portal gastronómico A Fuego Lento, D. Koldo Royo, D. Salvador Gascón, escritor gastronómico, Chef y propietario del Restaurante Casa Salvador y el Director de la Fundación Dieta Mediterránea, D. Joan Castells.

*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.*

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





*Invertimos en la pesca sostenible*

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

Alumno: Aymeé Miranda Córdoba

Receta: Caviar de Atún Claro en Aceite de Oliva sobre Maki

**I.E.S. San Fernando (Badajoz)**

Alumno: Carlos López Fruto

Receta: Crocanti de Atún Claro en Aceite de Oliva a la Salsa de Coco al Curry

**Centro de Turismo Domingo Devesa (Benidorm – Alicante)**

Alumno: Rafael José Mármol López

Receta: Timbal de Atún Claro en Aceite de Oliva con Manzana Verde, Pistachos Crujientes y Salsa Oriental

**I.E.S. Universidad Laboral (Toledo)**

Alumno: Enrique Tendero Jaén

Receta: Ensaladilla Rusa con Atún Claro en Aceite de Oliva

**I.E.S. Camino de Santiago (Santo Domingo de La Calzada – La Rioja)**

Alumno: Eduardo González González

Receta: Tentempié Helado en Migas de Atún Claro en Aceite de Oliva

**Escola d' Hoteleria de les Illes Balears (Palma de Mallorca)**

Alumno: Laura Sánchez Fernández

Receta: Maki de Atún Claro en Aceite de Oliva con Tapenade de Fonoll Marí

**I.E.S. Universidad Laboral de Albacete (Albacete)**

Alumno: José Javier Moreno Escudero

Receta: Equilibrio de Atún Claro en Aceite de Oliva

**I.E.S. Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona (Barcelona)**

Alumno: Luisina Susel Sánchez Sosa

Receta: Milhojas Ahumado de Atún Claro en Aceite de Oliva, Granizado y Mousse de Tomate con Aroma de Haba Tonca y su Brocheta.

**I.E.S. Cap de L'Aljub (Santa Pola – Alicante)**

Alumno: Adrián Becerril Mora

Receta: Perla de Atún en Aceite de Oliva y Turrón sobre Mar Dulce de Corales

**I.E.S. Juniper Serra (Palma de Mallorca)**

Alumno: Raúl Enseñat Galindo

Receta: Sinfonía de Atún Claro en Aceite de Oliva



**INTERATUN**  
Organización Interprofesional del ATÚN

*Invertimos en la pesca sostenible*

### **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:**

Argis Congress, S.L.

María Álvarez

91.413.15.63- 646.96.55.72

[malvarez@argiscongress.es](mailto:malvarez@argiscongress.es)

Luis Arija

91.413.15.63 – 638.92.54.09

[larija@argiscongress.es](mailto:larija@argiscongress.es)