



Hoy, en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

El director general de la Industria Alimentaria entrega los premios de la segunda edición del concurso nacional de recetas “mediterraneamos” 2017

- Han optado al premio 9 estudiantes, resultando ganadores 3 de ellos en las modalidades “Tapa”, “Plato principal” y “Postre”
- Los tres recibirán como premio una *masterclass* de cocina en una Escuela de Hostelería y Restauración de prestigio de Madrid
- El objetivo del certamen es transmitir a los futuros cocineros profesionales, la amplia gama de posibilidades que ofrece la Dieta Mediterránea y los productos que la componen

30 de noviembre de 2017. El director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Fernando Burgaz, ha entregado hoy, los premios de la segunda edición del concurso “mediterraneamos” 2017, en sus tres modalidades: “Tapa”, “Plato principal” y “Postre”, al que han optado nueve estudiantes finalistas del certamen, procedentes de distintos puntos de España.

Este concurso tiene como objetivo transmitir a los 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, y que constituye 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 esta edición, un jurado integrado por el escritor gastronómico Ismael Díaz Yubero, el chef Pedro Larumbe y la nutricionista Laura Berninches, degustaron y puntuaron cada una de las recetas basadas en productos de la Dieta

Nota de prensa



Mediterránea, valorando la creatividad, técnicas culinarias empleadas, innovación y presentación.

GANADORES

Los nueve estudiantes, procedentes de distintos puntos de España que han resultado finalistas del certamen, ha preparado delante del jurado sus recetas en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, resultando ganadores en la modalidad "Tapa", Cristina Ramos con su receta "Sardinas con aceite de albahaca y tartar de tomate"; en la modalidad "Plato principal", el ganador ha sido Ismael Clemente con su creación "Dorada del Mediterráneo con lecho de borrajas y chirivías, AOVE y aceitunas del Bajo Aragón" y en la modalidad "Postre", ha resultado premiada Malena Jazmín con su receta "Explosión Mediterránea".

Los tres recibirán como premio una *masterclass* de cocina en una Escuela de Hostelería y Restauración de prestigio de Madrid, recibiendo las escuelas de hostelería de los premiados un diploma. Asimismo, las nueve recetas finalistas, tres por categoría, se han recogido en un recetario de cocina digital disponible en:

http://www.alimentacion.es/es/campanas/semana_de_la_dieta_mediterranea/concurso-recetas-mediterraneamos-2017/default.aspx

ESTRATEGIA #ALIMENTOSDESPAÑA

El Ministerio ha puesto en marcha la Estrategia #alimentosdespaña con el fin de dar a conocer la calidad y variedad de nuestros productos dentro y fuera de nuestras fronteras, dada la importancia del sector agroalimentario y pesquero nacional.

El alto número de conexiones que la alimentación mantiene con los diversos sectores de la sociedad, y que abarcan desde el turismo y la gastronomía hasta la salud y el deporte, hace que la estrategia #alimentosdespaña sea un instrumento de canalización que tendrá en cuenta este potencial y explorará al máximo las posibles sinergias que se producen entre la alimentación y otros sectores de actividad económica.

Más información:



MINISTERIO
DE AGRICULTURA Y PESCA,
ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

GABINETE DE PRENSA

http://www.alimentacion.es/es/campanas/semana_de_la_dieta_mediterranea/concurso-recetas-mediterraneamos-2017/default.aspx

CORREO ELECTRÓNICO

gprensa@mapama.es

Página 3 de 3

Esta información puede ser usada en parte o en su integridad sin necesidad de citar fuentes

www.mapama.es

Pº DE LA INFANTA ISABEL, 1
28071 - MADRID
TEL: 91 347 51 45 / 45 80
FAX: 91 34755 80