



Área de Juventud

EL CERTAMEN MÁLAGACREA GASTRONOMÍA DESIGNA A NUEVOS VALORES DE LA COCINA ANDALUZA

En la categoría de cocina malagueña, se ha alzado con el premio Francisco Javier González Salguero, por su plato "*Tartar de Caballa curada sobre sopa de cebolla fría*"; y en cocina dulce, Cristina Vargas Pérez, por la propuesta "Naranja del Guadalhorce"

15/09/2020.- La muestra MálagaCrea Gastronomía, que promueve el Área de Juventud, ha puesto nombre a nuevos valores de la cocina andaluza. Así lo ha destacado el concejal de Educación, Juventud y Fomento del Empleo, Luis Verde, quien ha informado de que este certamen, que ayer celebró la final, ha designado a los ganadores de las distintas categorías: en el apartado de Cocina malagueña, Francisco Javier González Salguero, por su plato "*Tartar de Caballa curada sobre sopa de cebolla fría*", y en Cocina dulce, Cristina Vargas Pérez, por su propuesta "Naranja del Guadalhorce".

Con la finalidad de potenciar los nuevos valores de la cocina andaluza el Área de Juventud del Ayuntamiento de Málaga organiza anualmente el certamen "MálagaCrea Gastronomía", concurso que brinda la posibilidad de promocionar y reconocer a chefs menores de 30 años que comienzan a desarrollar su trayectoria profesional en las cocinas andaluzas. La gastronomía y el auge continuo de este sector en nuestro país no es ajeno en Málaga, provincia puntera de Andalucía en lo que a alta restauración se refiere, al contar a día de hoy con diez estrellas Michelin.

Los cinco finalistas de esta edición, compuestos en su mayoría por profesionales de restaurantes innovadores del panorama gastronómico andaluz, compitieron ayer en las instalaciones de la Vinoteca Los Patios de Beatas (Málaga), en las dos modalidades de concurso (cocina malagueña y cocina dulce), y donde durante tres horas de duración elaboraron sus propuestas gastronómicas.

El jurado ha estado compuesto por algunos de los profesionales más vanguardistas del sector gastronómico de Andalucía, como indican desde la organización, los cuáles han estado coordinados por el experto en gastronomía, Juan Miguel Rubio, y donde han asistido, María García, chef-propietaria de Postres Candy's; Manuel Balanzino, director de The Gourmet Journal y Asesor Gastronómico; Camilo Rojas, chef de la "Vinoteca-Restaurante Los Patios de Beatas"; Antonio Carrillo, presidente de La Carta Malacitana; Arantxa López, directora de Agro Periódico Magazine; y Julián Sanjuán, gerente-sumiller de la Vinoteca-Restaurante Los Patios de Beatas (Málaga).





En la entrega de premios, además de los 1.000 euros, trofeo y diploma acreditativo al ganador de cada categoría por parte del Ayuntamiento de Málaga, se hizo entrega también de distintos productos por cortesía de las siguientes entidades: Consejo Regulador de las DD.O. Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga; marca de promoción agroalimentaria Sabor a Málaga, perteneciente a la Diputación Provincial de Málaga; Carta Malacitana; Academia Gastronómica de Málaga; Agro Periódico Magazine; empresa Caviar de Riofrío; Los Patios de Beatas; y Cervezas San Miguel.

