

La final del concurso 'MálagaCrea' 2025 de gastronomía premia a los nuevos valores de la cocina andaluza

- La muestra brinda la oportunidad de promocionar a chefs menores de 30 años

Málaga, 14 de junio de 2025.- La muestra de gastronomía del programa municipal 'MálagaCrea' 2025 celebró ayer la final del concurso que tuvo lugar en las instalaciones de la Escuela de Hostelería de Málaga 'La Cónsula'. Este concurso, organizado por el Área de Juventud, da la posibilidad de promocionar y reconocer a chefs menores de 30 años que comienzan a desarrollar su trayectoria profesional en las cocinas andaluzas.

Los ganadores de esta edición han sido Rodrigo Ordóñez González, con el plato 'Pastela andalusí de merluza', en el apartado de cocina salada; Irai Pérez Tobajas, con 'Ensalada malagueña con vinagreta Piri-Piri', en la categoría de cocina malagueña; y Marta Hurtado Ortiz, con 'Torrija Thai con cúrcuma, coco y miso', en cocina dulce. También se han entregado menciones especiales a Reyes García Portillo, Ricardo Nieves Arco y Bartomeu Joan Martorell Andreu.

Los premios están dotados con 800 euros para el ganador de cada categoría. Además del premio en metálico, el ganador de cada categoría ha recibido un surtido de vinos con DO Málaga y DO Sierras de Málaga, cortesía del Consejo Regulador de las DDO Málaga, Sierras de Málaga y Pasas de Málaga; una selección de productos de 'Sabor a Málaga' de la Diputación Provincial de Málaga; un ejemplar del libro 'Entre Berza y Pringá', de La Carta Malacitana; un ejemplar del libro 'Al Punto Gastronómico Malagueño', de La Academia Gastronómica de Málaga; y una botella de vino D.O. Málaga, cortesía de 'Gastronómico by Arantxa López'.

El jurado ha estado compuesto en esta edición por Mercedes Martín, concejala de Juventud; Juan Miguel Rubio, experto en gastronomía; Pablo Vega, chef y propietario del restaurante Ménade en Baviera Golf; Cynthia Guiles, chef de Coco Bambú Lounge Restaurant; Reme Reina, representante de La Carta Malacitana; Arantxa López, CEO de Gastronómico; Raquel Hidalgo, directora del Centro de Referencia Nacional de Hostelería CIO Mijas; y Gerardo Lumbreras, miembro de la Academia Gastronómica de Málaga.