



COMUNICADO

Juventud

www.malaga.eu

El certamen 'MálagaCrea' de gastronomía impulsa el talento emergente de chefs andaluces menores de 30 años

- La escuela de hostelería 'La Cónsula' ha albergado la final y entrega de premios de las modalidades de cocina salada, dulce y malagueña

Málaga, 29 de mayo de 2026.- El certamen de gastronomía del programa municipal 'MálagaCrea' 2026 ha celebrado hoy la final y entrega de premios 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 Raquel Marfil Boxó, con el plato 'Sinestesia Ártica', en el apartado de cocina salada; Víctor Delgado Tello, con 'Migas Torroxeñas', en la categoría de cocina malagueña; y Ana García Abolafio, con el plato 'Brisa de Verano', en cocina dulce.

1/1

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 una selección de productos de 'Sabor a Málaga' de la Diputación Provincial de Málaga; un ejemplar del libro 'De la caña al plato: física y fruición del espeto', de La Carta Malacitana; y un ejemplar del libro 'Al Punto Gastronómico Malagueño', de La Academia Gastronómica de Málaga.

El jurado ha estado compuesto en esta edición por Mercedes Martín, concejala delegada del Área de Juventud; Juan Miguel Rubio, experto en gastronomía; Cynthia Guiles, chef internacional; Pablo Domínguez, gerente del Grupo Ménade; Antonio Carrillo, presidente de La Carta Malacitana; Gerardo Lumbreras, miembro de la Academia Gastronómico de Málaga; y Raquel Hidalgo, directora del CIO Mijas.



Verifica la información
antes de compartirla

málaga