vinetur

Landa y Apuntate, ganadores del Iº Concurso Nacional de Cocina aplicada a la Vaca Vermella de Menorca

martes 8 de marzo de 2022

ESCRITO POR MANU MOLINER


PRIMER PREMI PER VALOR DE
1.000€
I Concurso nacional de cocina aplicada a. LA VACA VERMELLA DE MENORCA
Campeón
BALEARIA

Llegados desde Huesca en sustitución del cocinero titular, su plato –'Se te va el coco con la Vaca Vermella de Menorca'– se llevó el primer premio entre los siete candidatos finalistas. El certamen tuvo lugar el pasado domingo, 6 de marzo, en la plaza de la Llibertat de Ciutadella.

El I Concurso Nacional de Cocina aplicado a la Vaca Vermella de Menorca –una de las grandes citas en la programación de Menorca Región Europea de Gastronomía 2022– ya tiene ganadores. Se trata del chef Jorge Landa y su ayudante, Diego Apuntate, quienes cautivaron al jurado con su original plato –un falso canelón con una base de guiso– con el que conquistaron el 1º premio, dotado con 1.000 euros. El 2º premio, de 500 euros, fue para José Maria Borrás, chef menorquín que trabaja en el restaurante del agroturismo de Santa Marianna y como cocinero en el restaurante Paco Roncero (2 estrellas Michelin). Y el 3º premio, de 300 euros, para Andrés Rengel Herrero, de Valencia, cocinero y docente del Mediterráneo Culinary Center y que ha pasado, entre otros, por la cocina del prestigioso El Celler de Can Roca.



El director general de Políticas por la Soberanía Alimentaria del Gobierno Balear, Aram Ortega; la alcaldesa de Ciutadella, Joana Gomila; la presidenta del Consell Insular, Susana Mora; y la representante de Baleària, Laura Marzo, fueron los encargados de entregar los tres premios. Cada participante contó con hora y media para realizar su receta que fue valorada por un jurado compuesto por: Miquel Mariano y Silvia Anglada, cocineros menorquines; Koldo Royo, Pepe Muñoz, Josep Al·lès y José Cortés, presidente de ASCAIB. La organización del concurso corrió a cargo de Caeb Restauració Menorca, Asociación de Ganaderos de Vaca Menorquina y ASCAIB.



Más información en: www.menorca.es y https://menorcaregiongastronomica.com/