

# Concursos gastronòmics

- Leo Harlem va presentar, el 24 de gener i en el marc de Madrid Fusion, la final de la setena edició del concurs de cuina **Escoge a tu Pinche**, organitzat per **Makro**. D'entre els quatre finalistes, el jurat, format per Peter Gries, director general de Makro, el xef Martín Berasategui, i José Carlos Capel, director d'Asisa Madrid Fusión, va designar l'alumna del CETT **Sonia L'Hévéder**, de 2n de Tècnic Superior de Direcció de Cuina, com a guanyadora. Hi va participar sota el guiatge del xef Kiko Moya, del Restaurant L'Escaleta d'Alacant, amb 2\* Michelin, amb el plat "Navalla banyada amb plàton i crema d'huilacoche i el seu cruixent, i matissos cítrics". El premi va constar d'un val de 500 euros en productes de Makro i lots de productes d'Araven i Lacor, entitats col·laboradores en el concurs, conjuntament amb FACYRE Young.



- El mes de novembre, **Bacallà d'Islàndia** va convocar un concurs al Campus CETT entre l'alumnat de 3r de Tècnic de Cuina-Gastronomia i Serveis de Restauració i de 2n de Tècnic Superior de Direcció de Cuina, en què el premi era un **viatge a Islàndia** amb totes les despeses incloses, de la mà d'**Islandsstofa**. Els estudiants van preparar una tapa en què el Bacallà d'Islàndia n'era l'element principal i el 15 de novembre les tres millors elaboracions van competir en la final, un dia després que la professora del CETT Isabel Lugo presentés el projecte i expliqués la important col·laboració entre el

CETT i Bacallà d'Islàndia i el valor d'aquest producte per als xefs. **Carlos Hidalgo Herrera**, alumne de 3r del Cicle Formatiu de Grau Mitjà de TCGSR, va guanyar el concurs, amb el plat "Bacallà a baixa temperatura, verduretes rostides, emulsió de cigrons i cruixent de pell de bacallà". Durant el viatge a Islàndia, al març, Hidalgo va realitzar una visita turística i cultural per Reykjavík i va cuinar el plat guanyador davant l'alumnat de Cuina de l'escola Menntaskólinn í Kópavogi. ■