

# MANUEL CASTILLO GANA EL XXI concurso de cocina joven de cataluña

El pasado 15 de Mayo se celebró en la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar la final de la 21 edición del Concurso de Cocina Joven de Cataluña, el primer certamen para jóvenes estudiantes y profesionales de Cataluña y pionero también en España. En esta ocasión, Manuel Castillo, de la Escuela Superior de Hostelería Sant Ignasi, se hizo con la mayor puntuación gracias a su plato “Sopa de raviolis de cebolla, manzana y mozzarella, con helado de manzana”.

En esta ocasión, el tema escogido fue la cocina de las cebollas. Así, los 10 platos finalistas, escogidos de entre más de 80 que se presentaron, debían constar de dicho ingrediente. De entre ellas, al margen del ganador, el jurado otorgó otros tres premios: a la mejor presentación, que fue para Alberto Carmona, del Hotel Campus Serhs Hotels, por el plato “Coca de patata con ventresca de atún y espuma de calçots y romesco”; a la Imaginación y Creatividad, otorgado a Bernat Plana, de la EUHT Sant Pol, por su



“Financer con cremoso de cebolla y compactos cítricos y bombón en textura”; y a la Destreza y mejor Técnica de Elaboración, entregado a Marti Rosell, de la EH Joviat, por el plato “Cebollitas glaseadas sobre copa de nougatine, calamares con puré asado y teja de regaliz”.

El jurado estuvo compuesto por Gualtiero Marchesi y Máximo Aresi (Jefe cocina Marchesi), Susana Gómez (Responsable de Redacción de Canal Cocina), Xavier Rovira (Director de la revista Chefsclub, del Club de Chefs de Catalunya), Joaquim Majó (Vicerrector de Desarrollo Tecnológico y Gestión del Conocimiento de la Universidad de Girona) y Ramon Serra (Presidente del Consejo de Dirección de la escuela).

El certamen, celebrado en el marco de la 28 Jornada Universitaria de Gastronomía, contó como presidente del jurado con el prestigioso cocinero italiano Gualtiero Marchesi que hizo entrega del premio absoluto y realizó una demostración de la cocina de su restaurante, basándose en la simplicidad de sus platos. Además, Marchesi, primer italiano en obtener tres estrellas Michelin, presentó en España su noveno libro: “Il Codigo Marchesi”.

Por último, destacar la presentación del estudio elaborado por los alumnos del segundo curso de la carrera de Hostelería sobre las características y las ventajas de la cebolla, y su aplicación en los postres, siendo éste uno de los primeros trabajos de investigación realizados en España sobre este tipo de aplicación de la cebolla.

