

lunes, 12 de diciembre de 2022

Sevilla acoge la final del III Concurso 'Bio restauración', de promoción de la cocina con productos ecológicos locales

‘Solomillo y compañía’ es el plato que ha otorgado a Silvia Penalva el premio en la categoría de profesional, mientras que, en la modalidad de amateur, el galardón ha sido para José Mateo, con su receta ‘Tataki de solomillo con puré de mango’

Con el apoyo de la Diputación a través de ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’



La diputada de Presidencia, Hacienda y Concertación, Trinidad Argota, ha asistido a la gran final de la tercera edición del concurso BioRestauración, organizado por Ecovalia, la asociación profesional española de la producción ecológica, y que ha acogido, por tercer año consecutivo, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

Este concurso, de cocina a base de productos ecológicos locales, y que Prodetur patrocina a través de la marca ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’, está dirigido tanto a cocineros

profesionales como a estudiantes de cocina o aficionados, y busca la promoción de los valores nutricionales y beneficios de consumir productos ecológicos, así como fomentar su incorporación en la restauración.

Argota ha destacado la importancia de participar en este tipo de eventos, que ponen de manifiesto la “excelencia” de los productos ecológicos locales. “Este concurso contribuye, además, a la promoción de los productos agroalimentarios del territorio, que, en el caso de la provincia de Sevilla, impulsamos a través de la marca Sabores de la Provincia de Sevilla”.

Galardones



‘Solomillo y compañía’ es el plato que ha otorgado a la madrileña Silvia Penalva el premio de esta tercera edición del concurso, en la categoría de profesional. En la modalidad de amateur, la primera posición ha sido para el granadino José Mateo, con su receta ‘Tataki de solomillo con puré de mango’.

En segunda posición quedó clasificada la sevillana Paqui Valiente, en la categoría amateur, con su plato ‘Falso Nero’. En este segundo puesto, pero en la modalidad profesional, se situó Antonio Alfaro, con la receta ‘Solomillo al Carbón de Leo’.

En la tercera edición de Bio restauración han participado aspirantes de las ocho provincias andaluzas y uno nacional, siendo nueve (**cinco amateur y cuatro profesionales**) los que llegaron a esta gran final celebrada en Sevilla.

El jurado de la gran final ha estado compuesto por: Natalia Moragues, farmacéutica y dietista-nutricionista; José Miguel Magín, chef de Hoteles Santos ‘Saray’; Camila Ferraro, chef del restaurante Sobretablas; Enrique Sánchez, chef y presentador de televisión; Yolanda García, chef de Gastrociencia y Laura Robles, copropietaria del grupo Robles Restaurantes.

Apoyos y colaboraciones

Además de la Diputación de Sevilla, otras instituciones que han apoyado este concurso son la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, la Diputación de Cádiz y la Diputación de Córdoba. Además, cuenta con la colaboración de 28 empresas agroindustriales andaluzas, nueve de las cuales son empresas asociadas a la marca ‘Sabores de la Provincia de Sevilla’: Los Huevos de Jaime y Pilares Aceite de Autor (Lantejuela); Campo Alcor (El Viso del Alcor); 1948 Óleum (Écija); Carnes Campos (Pilas); El Mesías (Estepa); El Horno de Vélez (Lebrija), esta última, regentada por Domi Vélez, Mejor Panadero del Mundo en los Premios World Baker 2021, Cortijo El Puerto (Lora del Río); y BioAlverde (Dos Hermanas).