



1 Campeonato Nacional Arte de Cazorla Grupo Norteños/Grupo Gourmets

José Luque del Hotel Palace ha sido el ganador de uno de los concursos más novedosos del 33 Salón Gourmets, el 1 Campeonato Nacional del Arte de la Cazorla Grupo Norteños / Grupo Gourmets.

En segunda y tercera posición han quedado Ignacio García Camelada, del Palacio de Luces y José Luis Sánchez, del Restaurante la Senda de Omaña.

El objetivo del concurso ha sido despiezar en menos de 27 minutos un solomillo de vaca y el jurado ha tenido en cuenta para entregar el galardón el corte limpio de la pieza, la técnica de cada concursante, así como su rapidez, habilidad, destreza, limpieza y orden del área de trabajo.

La segunda ronda ha consistido en elaborar un steak tartar donde la presentación, originalidad y sabor han sido los criterios a evaluar.

Los responsables de evaluar a los concursantes han sido Andrés Sánchez Magro, comentarista y crítico gastronómico, José Gordon, Restaurante El Capricho (León), Pedro Larumbe, Restaurante Pedro Larumbe (Madrid), Astrid Sveinsdottir Matute, propietaria Import Export de Carne y Mario López, Gerente de Fagor.