

SALÓN GOURMETS

MONCHO MÉNDEZ, DEL RESTAURANTE MILLO ORZÁN (A CORUÑA), GANADOR DEL 2 DESAFÍO XCHEF BY CERVEZAS 1906 / ESTRELLA GALICIA

Moncho Méndez, del restaurante coruñés Millo Orzán, se ha alzado como ganador del Desafío XCHEF by Cervezas 1906 en la segunda edición de la final del certamen

El segundo lugar ha sido para Christian Nindl, de Gutiziak (Sitges, Barcelona), y el tercer puesto para Álvaro Gantes, de O Lagar da Estrella (A Coruña)

Se trata de un reconocimiento a los chefs con mayor talento y potencial del país, que además se preocupan por el impacto positivo en el medio ambiente y en la sociedad

Madrid, 26 de abril de 2022.- La 35 edición de Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad número uno de Europa, ha acogido hoy martes la final de la segunda edición del Desafío XCHEF by Cervezas 1906, organizado por Estrella Galicia. Su objetivo es otorgar reconocimiento a los cocineros con mayor talento y potencial del país, que además muestren entusiasmo por formar parte de una comunidad que actúa en favor de alcanzar un impacto positivo y consciente en la sociedad.

Los seis chefs finalistas de los diferentes concursos que se han ido celebrando por todo el país han medido fuerzas ante un jurado profesional compuesto por los chefs Javier Olleros (Culler de Pau, dos estrellas Michelin), Javier Aranda (Gaytán, una estrella Michelin), los periodistas Emma Sueiro (ABC) y Alejandro de la Rosa (Que no me la den con queso). Cada uno ha presentado una propuesta gastronómica armonizada con alguna cerveza de las variedades de la familia 1906.

Tras una emocionante y reñida final, se ha alzado con el primer puesto Moncho Méndez, de Millo Orzán (A Coruña), que ha presentado ante los jueces unos calçots en tempura de tinta de calamar con holandesa de pimientos del piquillo. El segundo puesto ha sido para Christian Nindl, de Gutiziak (Sitges, Barcelona), que concursó con un sudado de anguila nikkei, mientras que el tercer puesto fue para Álvaro Gantes, de O Lagar da Estrella (A Coruña), que cocinó jurel marinado con ajoblanco e hinojo. Los tres eligieron la cerveza 1906 Reserva Especial para armonizar sus propuestas.

Para Javier Olleros, uno de los miembros del jurado, «Nos ha llamado la atención, más allá de los acertados maridajes, de las combinaciones impecables, cómo han sabido contar pequeñas historias a través de sus platos, mostrando una gran sensibilidad, un fuerte compromiso y una responsabilidad con el tiempo, y el entorno, en que los chefs tenemos que cocinar». Por su parte, Javier Aranda, de Gaytán, valoró positivamente certámenes como el Desafío XCHEF by Cervezas 1906, ya que «No solo potencian el fenómeno gourmet, sino que dan a conocer los grandes productos del entorno local. Los cocineros debemos transmitir la importancia de la sostenibilidad; cada vez sufrimos más cómo se acortan las temporadas de la materia prima con la que trabajamos, su escasez o la ausencia de otras, y tenemos que estar concienciados con la sostenibilidad y transmitirla al público».

El ganador del concurso, Moncho Méndez, ha conseguido un premio de 2.500 euros y un plan de promoción de la mano de Hijos de Rivera. «Mi plato representa los valores de nuestro restaurante, en el que las verduras tienen todo el protagonismo. Nos nutrimos de los productores locales de la Reserva de la Biosfera de Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo, cuyos productos cocinamos y que ya son como amigos. Por eso nuestra propuesta ha sido vegetal, e incorporaba cerveza y agua de Cabreiroá en el rebozado».

El resto de concursantes han sido

- Iván López Bartolomé, Restaurante Cami Vell
- Diego Álvaro García, Carbón Moreno
- Mateo Bertozzi, My Fucking Restaurant

SALÓN GOURMETS

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2022/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets, con los ganadores o con los expositores o necesitas más información, contacta con:

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / anaescobar@accionycomunicacion.com

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / estherdelacruz@accionycomunicacion.com

María José Camacho / 674 060 611 / mariajosecamacho@accionycomunicacion.com

María Martínez / 649 844 964 / mariamartinez@accionycomunicacion.com

Carmen Díaz / 618 524 341 / carmendiaz@accionycomunicacion.com

María Luisa Avilés / 669 152 397 / marialuisaaviles@accionycomunicacion.com

Víctor Martín / 630 859 250 / ayc@accionycomunicacion.com

Marian Honrubia / 672 153 172 / marianhonrubia@accionycomunicacion.com

