

GOURMETAPA BY FUENTES

-GOURMETAPA
BY FUENTES



MIÉRCOLES 19
15.00-19.00 H
PABELLÓN 8
8E50
AUDITORIO GOURMETS

Objetivo

Por primera vez se presenta en el Salón Gourmets este concurso donde 12 concursantes contarán con 30 minutos para elaborar 10 tapas iguales cuyo ingrediente principal sea el atún rojo Fuentes, empresa murciana pionera en Europa en la cría y comercialización del túnido. Pueden utilizar los cortes más nobles o los menos populares como la parpatana, la carrillera, el morrillo o el ossobuco. Deben ser de rápida preparación, poder elaborarse en una barra y comerse en uno o dos bocados.

Puntúa

El sabor, la originalidad, la presentación y la aplicación comercial de la tapa.

WEDNESDAY 18
3.00-7.00 PM
HALL 8
8E50
AUDITORIUM GOURMETS

Objective

For the first time at Salon Gourmets, this contest where 12 contestants have 30 minutes to prepare 10 equal tapas which main ingredient is bluefin tuna Fuentes, a Murcian company pioneer in Europe in the breeding and marketing of tuna. They can use the most noble cuts or the less popular ones such as parpatana, cheeks, morrillo or ossobuco. Elaborations should be quick to prepare, suitable for a bar and able to be eaten in one or two bites.

Scores

Taste, originality, presentation and commercial application of the tapa.

CONCURSANTES / CONTESTANTS

Jose Luis Adán

Restaurante-Hotel
Es Raço D, Artà
Artà (Mallorca)
-Sangacha de atún rojo de Cartagena, aceituna ahumada e infusión de su médula
-*Sangacha of Bluefin tuna from Cartagena, smoked olive and marrow infusion*

Jon de Miguel

Estívariz
Restaurante Atabaka
Jatetxea
Vitoria (Álava)
-Mar de Laia
-*Laia Sea*

Lucas García Montaner

Restaurante Aquarium
Port
Ciutadella (Menorca)
-Japotaco de atún
-*Blufin tuna japtaco*

Ángel González Riera

Restaurante Hacienda
La Llorea
Gijón (Asturias)
-Bikini de Atún Rojo Fuentes
-*Bluefin tuna bikini*

Alberto Ceular Martínez

Bodegas Trasmallo y
Marengo Brasserie
Córdoba
-Nigiri de atún
-*Bluefin tuna nigiri*

Antonio Martínez Bleda

Restaurante Frontera
Tobarra (Albacete)
-Cococha de atún rojo de Cartagena con membrillos y carlotas
-*Barbel of bluefin tuna from Cartagena with quince and carrots*

Silvia Penalva García

Restaurante Cocina 34
Mallorca
-Tronco de atún
-*Bluefin tuna core*

Jesús Iván Anaya Gómez

Restaurante El Mirador
de La Mancha
Malagón (Ciudad Real)
-Marmi-Taco

Francisco Javier Navarro Santiago
Restaurante Concierto
Sentido
Mazarrón (Murcia)
–Me sabe a México
–*It tastes like Mexico*

César Mogollón Eugenio
Restaurante Ambivium
Peñafiel (Valladolid)
–Talo de atún rojo y txuleta
–*Bluefin tuna and chop talo*

Fernando Viñuela García
Restaurante Mamaguaja
Gijón (Asturias)
–Galete
–*Galette*

Antonio Bong Xu Castro
Restaurante Natur & Sushi Gastro Gourmet
Villanueva de la Cañada (Madrid)
–Maguro Tartufato
–*Bluefin tuna maguro with truffle sauce*

Damián Ríos Ladrón de Guevara
Restaurante DeAtún
Madrid
–Pasión de atún rojo
–*Bluefin tuna passion*

JURADO / JURY

Javier Caballero
Periodista
gastronómico
Gastronomic journalist

Alberto Granados
Director revista Gastroplanet
Gastro Planet magazine director

Carlos Valentí
Chef Restaurante
Hermanos Vinagre
Madrid

Joaquín Felipe
Chef Restaurante
Atocha 107
Madrid
El Castaño
Cué, Asturias

Jesús Santamaría
Chef Restaurante
Bokado
San Sebastián
(Guipúzcoa)

Francisco Sánchez-Luengo
Atún Fuentes

José Miguel Serrano
Gerente de Comimport
Comimport Manager

MASTER PINCHOS GOURMETS #PRODUCTO-RIOJANO

–MASTER PINCHOS GOURMETS
#PRODUCTORIOJANO

