

# 15° CAMPEONATO DE ESPAÑA DE ABRIDORES DE OSTRAS- ÉCAILLEURS / SORLUT / GRUPO GOURMETS

-15<sup>TH</sup> OYSTER OPENER-  
ÉCAILLEURS / SORLUT /  
GRUPO GOURMETS / SPANISH  
CHAMPIONSHIP



MARTES 18  
13.30-17.00 H  
PABELLÓN 6  
6A26  
ESCENARIO GOURMETS

## Objetivo

Abrir 30 ostras a cuchillo en el menor tiempo posible con el fin de poner en valor este difícil arte.

## Puntuía

La técnica de apertura, la limpieza y organización del puesto de trabajo, la rapidez, habilidad y destreza y la presentación en bandeja.

## Penaliza

La presencia de nácar, la rotura total o parcial y la separación indeficiente de la concha. Una herida sangrante de quien concurre supone la descalificación inmediata.

## Presentación

Durante el campeonato, Jesús Marquina, 5 veces campeón del mundo y embajador de la Pizza en España por la Asociación de Pizzerías Italianas (API), Presentará su Pizza de Ostras.

TUESDAY 18  
1.30-5.00 PM  
HALL 6  
6A26  
GOURMETS STAGE

### **Objective**

To open 30 oysters with a knife in the shortest possible time in order to highlight this difficult art.

### **Scores**

The opening technique, the cleanliness and organization of the working place, the speed, skill and dexterity and the presentation on a tray.

### **Penalizes**

The presence of mother-of-pearl, total or partial breakage and improper separation of the shell. A contestant's bleeding wound means immediate disqualification.

### **Presentation**

During the championship, Jesus Marquina, 5 times world champion and ambassador of Pizza in Spain by the Association of Italian Pizzerias (API), will present his Oyster Pizza.

## **JURADO / JURY**

Luis Cepeda  
Agencia de Comunicación Gastronomicom /  
*Gastronomicom  
Communication Agency*

Óscar Caballero  
Periodista Club de Gourmets, La Vanguardia y Leer /  
*Journalist Club de Gourmets Magazine,  
La Vanguardia and Leer*

Daniel Sorlut  
Presidente Ostras Sorlut / *Sorlut Oysters  
President*

Juan Pozuelo  
Director Técnico Bocuse D'Or (España),  
Director Teatro Goya Catering / Bocuse D'Or  
(Spain) *Technical  
Director, Teatro Goya  
Catering Director*

Ana Lorente  
Librería A Punto /  
*A Punto Bookshop*

Ramón Ramírez  
Restaurante El Invernadero de los Peñotes (Madrid)

## **CONCURSANTES / CONTESTANTS**

Verónica Arellano  
Ayudante de cocina  
Málaga

Ángel Javier Ramírez  
Supermercado Casa Pucherete  
La Carolina (Jaén)

Francisco Solano  
Docente de cocina  
Montilla (Córdoba)

Pablo Víctor  
Restaurante Pedro Olivar (Valladolid)

Damián Margarit  
Ostras Daniel Sorlut  
Madrid

Patrick James  
Restaurante Pan y Vino Menorca (Balears)

Adrián Plazas Torrens  
Mercat de L'Olivar  
Marratxi (Balears)

Yolanda Amores Sierra  
Restaurante El Ramblar  
Zaragoza