

El chef más sostenible de España



Carles Ramon Aguilar de Besta en Barcelona ha ganado el Desafío XChef organizado por Estrella Galicia en el Salón Gourmets.

Doce chefs de diferentes regiones de España aceptaron el desafío en este concurso que tiene por objetivo premiar las propuestas que combinen creatividad con prácticas sostenibles e impacto positivo en el entorno.

Todos ellos midieron sus fuerzas ante un jurado de estrellas Michelin: Diego Guerrero de DStage, Pepe Vieira del restaurante homónimo, Manuel Domínguez del restaurante Lúa y Ana Marcos, periodista gastronómica, fueron los encargados de evaluar no sólo la originalidad y sostenibilidad de la receta, sino también su armonía con una de las cervezas de la familia 1906.

El ganador elaboró una filloa de algas, gamba roja de Barcelona y bearnesa 1906, incluyendo así el toque cervecero en la propia elaboración.

“He hecho un vinagre con la cerveza que normalmente se tira al purgar los barriles y eso es lo que utilizamos para acidular la salsa”, explicó Carles que se decantó por una filloa salada pues en Besta hacen cocina gallega moderna. Además de la originalidad, ejecución y sabor, el plato es completamente sostenible pues, según el propio chef explicó “reutilizamos absolutamente todo; la cerveza, de no elaborar el vinagre, la habríamos tirado, con la gamba hacemos un aceite y un caldo, todas las partes de la gamba están dentro del plato y el resto de los productos son de temporada”. Su propuesta recibió un premio de 2.500 €.

Javier Linares de Mundua en Valencia quedó en segundo lugar con su figatell de pato, mole poblano y mango mientras que Miguel Fernández de Morgana en Madrid logró el tercer puesto con un puerro quemado y sus texturas con jugo de manos porkganic.

Los otros platos presentados fueron los siguientes:

- Mejillones ahumados y también en vinagreta de Manuel Parada (Nordestada, La Coruña)
- Faba loba del Val Miñor en salsa verde de codium y ortiguilla con chipirón de la ría de Víctor Conus (La Mesa de Conus, Vigo)
- Ensalada de zanahorias glaseadas, brandada de bacalao y garam masala de Javier Nuñez (Gallina Negra, Valencia)
- Coca de pan al vapor de panceta ibérica melosa con mayonesa picante, hierbas frescas y mejillón escabechado de Francisco Hernández (La Torre de Alquería, Granada)
- Madrid 1906 huerta, campo y monte de Antonio Ventura (El Quinto Sabor, Madrid)
- Navaja con mantequilla tostada y soja de Enrique Vázquez (Terreo, La Coruña)
- Fiambre de presa ibérica ahumada con boletus, tagarninas, virutas de foie gras y caviar balsámico de Benjamín Caballero (B-Nomio, Cáceres)
- Chilli-Can de Vicente Monfort (Le Tavernier, Madrid)
- Km 0 Puro Cantábrico de Miguel Borreguero (La Ostrería, Cantabria)

#SG21

Ficha Técnica

Material Gráfico

Sala de Prensa

Acreditaciones Prensa

Espacio Seguro

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

comunicacionsg@gourmets.net

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner



CLUB DE GOURMETS

Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

