

Un malagueño, el Mejor Abridor de Ostras de España



Abrir 30 ostras en tan solo 3:36 minutos parece ciencia ficción, pero es el tiempo que ha tardado el malagueño Elias Tang, del Mercado San Martín, en batir su propio récord y vencer al resto de concursantes en el 13 Campeonato de España de Abridores de Ostras - Écailleurs / Sortut.

Un auténtico espectáculo de velocidad y destreza que ha dejado tanto al jurado como al público asombrado. Los cinco participantes, procedentes de diferentes puntos de España, han demostrado su habilidad, técnica, limpieza, rapidez y gusto a la hora de presentar este pequeño, pero resistente molusco.

El jurado compuesto por Susi Díaz, Restaurante La Finca (Elche); Ana Lorente, Librería A Punto; Óscar Caballero, colaborador Club de Gourmets, La Vanguardia y Leer; Ramón Ramírez, Restaurante el Invernadero de los Peñotes (Madrid) y Luis Cepeda de Gastronomicom, lo tuvieron difícil a la hora de elegir al ganador ya que Yahya Jmaati, Mercado de San Miguel (Madrid), y Adrian Plazas, Mercat del Olivar Palma (Islas Baleares), le siguieron muy de cerca con un segundo y tercer puesto.

Además, durante el campeonato el público pudo descubrir las variedades de ostras de la firma Daniel Sorlut Fine de Claire, Fine de Claire Label Rouge, Spéciale de Claire y la Spéciale Daniel Sorlut. También pudieron ver el espectáculo del maestro pastelero y pionero de la innovación creativa en la repostería, Paco Torreblanca, que elaboró unas deliciosas ostras de chocolate para endulzar la mañana.

#SG21

Ficha Técnica

Material Gráfico

Sala de Prensa

Accreditaciones Prensa

Espacio Seguro

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

comunicacionsg@gourmets.net

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner



Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

