

Ernesto Diomar y Khalid el Issadi comparten el primer premio del Campeonato Nacional de Cisoría



Ernesto Diomar chef del restaurante Commodore y Khalid El Issati del restaurante Terraza Felipe comparten el primer puesto en el 2º Campeonato Nacional de Cisoría /El Encinar de Humienta, celebrado esta mañana en el Salón Gourmets.

Ambos han sido los más diestros en despiezar un corte de vaca y elaborar un tartar, que es la culminación de este original concurso. Por primera vez en este tipo de eventos El Encinar de Humienta ha aportado un canal entero que los concursantes debían cortar con el máximo aprovechamiento, técnica, habilidad y velocidad, para terminar elaborando un steak tartar. Entre los miembros del jurado se encontraba el conocido chef Navarro Pedro Larumbe.

Ambos están sorprendidos con el premio por distintos motivos, Ernesto no sabía que tenía que traer el resto de ingredientes para su tartar, "pero esta feria es tan buena que apenas recorriendo unos pocos stands conseguí todo, todos me ayudaron". Khalid, por su parte, suele acabar su tartar con un baño María invertido para la yema de huevo, que no pudo realizar, sin embargo el jurado consideró que debía estar en el podio. Rafael García Hernández, del Restaurante Lutín ha quedado en 3ª posición.

Este original campeonato toma su nombre del libro escrito en el s.XV por el Marqués de Villena, un amplio tratado sobre el oficio de cortar las viandas a cuchillo o Arte Cisoría.

#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



Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

