

Dos chefs de Canarias premiados en la final regional de San Pellegrino Young Chef 2019

Una colaboración de: Javier Suárez

www.alahoradecomer.com

Después de que los diez jóvenes chefs finalistas mostraran su destreza cocinando en directo ante público y jurado, Albert Manso, sous chef de [Tickets](#) (Barcelona), ha sido proclamado como ganador y representante de la región Países Ibéricos y Mediterráneos (que engloba España, Portugal, Grecia e Israel) en la Gran Final de [S.Pellegrino Young Chef 2020](#) que se celebrará en Milán los días 8 y 9 de mayo del próximo año.



‘Codorniz y Vino’ plato ganador elaborado por Albert Manso

La final regional del prestigioso concurso gastronómico ha tenido lugar este lunes en el [Hotel W](#) de Barcelona donde, a lo largo de toda la tarde, los diez finalistas han cocinado su propuesta para presentarla finalmente ante un jurado de excepción formado por los chefs Henrique Sá Pessoa (Alma, Lisboa, Portugal), Lucía Freitas (A Tafona, Santiago de Compostela), Fina Puigdevall (Les Cols, Olot), Ettore Botrini (Botrini's, Atenas, Grecia) y Orel Kimchi (Popina, Tel Aviv, Israel). Por unanimidad, el jurado ha proclamado la secuencia de codorniz y vino de Manso como ganador de la velada. “Es un plato redondo, donde ha aplicado tres técnicas diferentes pero coherentes al mismo producto. Un plato redondo”, han explicado. Manso, que repite en el concurso, ha acudido ayudado por su mentor Fran Agudo, chef de Tickets, y triunfado en una edición “en la que el nivel ha sido altísimo”, ha comentado. Ahora empieza un viaje que le llevará a la final de Milán de 2020 en la que luchará por el título mundial junto a otros once jóvenes cocineros de todo el mundo en una edición especial del concurso al celebrar S.Pellegrino su 120 aniversario.



“La trashumancia” de la costa a la cumbre



Óscar Dayas – Chef, ‘MAR Gastrotasca’ – Las Palmas de Gran Canaria

Por ello, en la final regional, tras el anuncio del ganador, el chef David Andrés –que se llevó el título en las tres ediciones precedentes- ha obsequiado a los congregados con una degustación especial de tapas en maridaje con S.Pellegrino. En concreto, ha presentado para la ocasión su particular versión de melón con jamón, pan chino, tomate con queso y anchoas de pato. Antes del cóctel, S.Pellegrino ha presentado en sociedad la botella especial 120 aniversario, con un tallado que recrea los ángulos de un diamante.

Para reflejar la creencia y el apoyo de S.Pellegrino en el poder transformador de la gastronomía y su impacto más allá de la cocina, se han librado también los siguientes premios: ***Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy (Premio Acqua***

Panna a la Fusión en Gastronomía). Gracias a los votos de los mentores regionales, el plato de Óscar Dayas (Restaurante “MAR Gastrotasca”, Las Palmas de Gran Canaria) ***“La trashumancia. Desde la costa hasta la cima”*** se ha erigido con este reconocimiento. Es el que mejor representa la diversidad y reconoce la belleza de las diferentes culturas que unen para crear algo fresco y emocionante; un homenaje a la gastronomía de perspectiva global.



El Domingo Del Campesino



Andrea Ravasio – Chef, ‘Restaurante Kai’ – Adeje

Fine Dining Lovers Community Award (Premio “Alimento para el espíritu” de Fine Dining Lovers). La comunidad digital de Fine Dining Lovers ha decidido que la elaboración de Andrea Ravasio (Restaurante Kai, Adeje, Tenerife, España) ***“El domingo del campesino”*** es la que mejor refleja la filosofía personal del joven chef. Dicho plato tenía como protagonista absoluto un ingrediente típico de Canarias, el Cochino Negro.



La trucha – Schubert



Mengxin Zhou – Chef, 'Restaurante Somiatruites' – Igualada

S. Pellegrino Award for Social Responsibility (Premio S. Pellegrino a la Responsabilidad Social). Siguiendo el

precepto de que la comida es mejor cuando es el resultado de prácticas socialmente responsables, la reconocida entidad Food Made Good ha designado a Mengxin Zhou (chef del restaurante Somiatruites, Igualada, España) como la ganadora de este galardón gracias a la elaboración “La Trucha – Schubert”.



Los 10 finalistas de la región ‘Países Ibéricos y Mediterráneos’

Para ayudar a los concursantes, un mentor ha acompañado a cada uno de los diez en la concepción de sus platos, aunque será otro, en este caso Henrique Sá Pessoa, el que cogerá el relevo para ayudar al finalista en su camino hacia Milán. Los tres ganadores de los tres premios adicionales también serán invitados a asistir a la Gran Final, brindándoles la posibilidad de relacionarse con alguno de los nombres más importantes de la gastronomía mundial.

Los participantes de la final regional y los platos presentados:

- Albert Manso Miras. Sous chef de Tickets, en Barcelona (España). Plato: “Codorniz & Vino”

- André Cameirão. Jefe de partida del Hotel Vila Galé, en Sintra (Lisboa, Portugal). Plato: “Salmonetes y corazón a la brasa con salsa de hígado, ajo negro y pimentón casero”
- Andrea Ravasio. Chef del Restaurante Kai, en Adeje (Tenerife, España). Plato: “El domingo del campesino”
- Erasmia Balaska. Chef de Funky Gourmet, en Atenas (Grecia). Plato: “Lent'Eel's From My Lake”
- Manuel Bentabol. Jefe de partida del Restaurante Tribeca, en Sevilla (España). Plato: “Viña Ab 2019”.
- Mengxin Zhou. Chef del Restaurante Somiatruites, en Igualada (Barcelona, España). Plato: “La Trucha – Schubert”
- Nelson Roque. Jefe de partida del Restaurante Mont Bar, en Barcelona (España). Plato: “Pesca noble y algas”
- Olga Feferkuchen. Sous chef del Restaurante Aberto, en Gedara (Israel). Plato: “Cuando el fuego se encuentra con el mar”
- Óscar Dayas Rodríguez. Chef del Restaurante “MAR Gastrotasca”, en Las Palmas de Gran Canaria (Las Palmas, España). Plato: “La trashumancia. Desde la costa hasta la cima”
- Spiros Kasselouris. Sous chef del Restaurante Selene, en Gerakas (Atenas, Grecia). Plato: “Calamar, tierra y mar”



Jurado de la final regional de San Pellegrino Young Chef 2019

S.Pellegrino Young Chef

S.Pellegrino Young Chef es el prestigioso concurso que busca la próxima generación de jóvenes chefs pioneros en el uso de la gastronomía como instrumento de cambio social. Tras concluir a finales de año las 12 finales regionales en los que ha dividido el mundo en esta edición –en las que han participado hasta 135 jóvenes y talentosos cocineros- encara ya su camino hacia la Gran Final de Milán, a celebrar en Milán el 8 y 9 de mayo de 2020.

Los doce finalistas, ganadores de sus respectivas finales regionales, llegarán a Milán de la mano de un un Chef Mentor que S.Pellegrino les ha asignado con el fin de guiar los pasos de cada finalista en su viaje culinario. El viaje finalizará en Milán con la designación del mejor cocinero joven del mundo y, también, con la proclamación de los premios Fine Dining Lovers Food for Thoughts Award, S.Pellegrino Award for Social Responsibility y Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy.

Para participar en el concurso, todos los concursantes han tenido que superar los exigentes requisitos de [ALMA](#) – Escuela Internacional de Cocina Italiana-, basados en las clásicas Reglas de Oro con las que se rige este concurso internacional: habilidades técnicas, creatividad y convicciones culinarias personales. Condición sine qua non: ser menores de 30 años y haber ejercido como mínimo un año como chef, sous chef o jefe de partida.

Además, en esta edición y de conformidad con la nueva reglamentación de este año que pretende abordar la igualdad de género, cada grupo de Finalistas Regionales ha sido seleccionado de manera que incluya, en la medida de lo posible, por lo menos a tres mujeres de un total de diez participantes para cada región