

Andrea Ravasio, chef de Baobab Suites, obtiene el tercer puesto del Concurso de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia

Baobab Suites, situado en Adeje, Tenerife, ha pisado con fuerza en la IX Edición del Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia. Su chef, Andrea Ravasio, ha ganado el tercer puesto del certamen con su Caldereta Canaria con Gamba Roja de Dénia.

Más de 78 cocineros presentaron sus creaciones para ser los mejores en cocinar la gamba roja de Dénia. Ravasio se ha medido con otros grandes cocineros, como Iván Muñoz, del restaurante Chirón, con una estrella Michelin, y Alberto Montes, del restaurante Atrio, que cuenta con dos estrellas Michelin. Baobab Suites siempre ha apostado por una gastronomía de calidad, y el premio de Ravasio es prueba de ello.



Chef Andrea Ravasio

El plato que le ha valido el bronce a Andrea Ravasio, de Baobab Suites, es una interpretación de la Caldereta Canaria, compuesta de un cremoso de caldereta hecha al estilo tradicional, unas papitas negras cortadas en esferas y cocinadas en caldo de piel de papa asada y azafrán, una emulsión de ajo asado y coral de cabeza de gamba y mojo verde de cilantro y aguacate. El cocinero de Baobab Suites escogió esta creación por su potente sabor. Se ha inspirado de la cocina tradicional canaria, a la que ha sumado toques de modernidad para poder elaborar un plato único en el mundo. En la competición celebrada en Dénia (*Alicante*) la organización ha destacado la calidad sobresaliente de los productos presentados en el concurso. Unos profesionales de la gastronomía de gran talento han hecho posible este alto nivel.



Los encargados de otorgar los galardones en esta edición han sido grandes nombres de la gastronomía española, como Julia Pérez, crítica de gastronomía y miembro de la Real Academia de Gastronomía, que además presidirá la mesa del jurado; el también crítico gastronómico José Carlos Capel; o los cocineros Quique Dacosta, de Quique Dacosta Restaurante, en Dénia (Alicante); Kiko Moya, de L'Escaleta, en Cocentaina (Alicante); Carlos Maldonado, de Raíces, en Talavera de la Reina (Toledo); Eugenio Boer, de Bür (Milán), así como Luis Arrufat, del Basque Culinary Center.