

NOTA DE PRENSA

A la hora de presentar sus platos, los participantes han decidido participar en una, dos o tres de las opciones disponibles: entrante, tapa, bebida o snack; plato principal; o repostería o postre. En concreto, en la modalidad Entrantes de la categoría Profesionales se ha premiado con el sello UMH Saludable la “tapa de quesos curados sin leche”, de Quesos Mommus, un proyecto impulsado por los programas de Empredimiento del Parque Científico de la UMH. Además, se ha otorgado un diploma de reconocimiento a las “tostas con paté de tomates secos”, del Centro de Nutrición y Salud Reverde, y a la “hamburguesa “Gazpatxera”, del Restaurante El Mosset Gourmet.

Por su parte, en la modalidad Plato principal se ha concedido el sello UMH Saludable al plato “lomo de conejo de campo”, del Restaurante El Solet, y los diplomas de reconocimiento han recaído en el “gazpacho con pan bao”, del Restaurante Bodegón de la Vizcaya, y en el “gazpacho vegano con alioli de almendra”, del Centro de Nutrición y Salud Reverde. Asimismo, en la modalidad de Postres ha sido galardonado con el sello UMH Saludable el “flan de almendras”, del Centro de Nutrición y Salud Reverde, mientras que el diploma de reconocimiento “Torre Grossa de mantecado”, de Helados artesanos Pedro Palacios.

En la categoría Aficionados y Estudiantes de cocina, ha sido galardonado en la modalidad de Entrantes el “plato de ensalada de habitas tempranas con arenques, tallarines de sepia y perlas wakame”, de la Escuela de Hostelería de Cáritas de Murcia. El premio, dotado con 300 euros, ha sido otorgado por UMH Campus Habitat. También, el Ayuntamiento de Castalla ha concedido un galardón de 300 euros a la elaboración “Pil pil Basecao”, del Instituto Cap de l’Aljub de Santa Pola. Asimismo, el jurado ha concedido un diploma de reconocimiento a la “mini hamburguesa de conejo con salsa de vino viejo”, del Centro Público Integrado (CPI) de Formación Profesional (FP) Canastell.

Asimismo, en la modalidad de Plato principal fueron ganadores del premio de 300 euros de UMH Campus Habitat el plato de gazpacho fusión de ramen “Jekyll and Mister Hide”, de esta escuela ubicada en San Vicente del Raspeig, y del galardón del Ayuntamiento de Castalla, también de 300 euros, las “manitas de cerdo rellenas de butifarra” del centro de formación Formanet Castalla. Además, el jurado concedió un diploma de reconocimiento a los “canelones de berenjena rellenas de conejo” y al “huevo a baja temperatura con espuma de remolacha”, ambos del centro Canastell.

NOTA DE PRENSA

Finalmente, en la modalidad Postres, también de la categoría Aficionados y Estudiantes de cocina, fue galardonado con el premio de 300 euros, concedidos por UMH Campus Habitat, “el bizcocho cítrico con base de boniato” de la escuela de Canastell. Por su parte, el premio del Ayuntamiento de Castalla, también dotado con 300 euros, ha recaído en “la milla verde”, del Centro de Formación Profesional de San Vicente del Raspeig. El jurado, también, ha otorgado dos diplomas de reconocimiento: uno al “bizcocho de boniato con cantueso y romero”, del centro Canastell, y otro a la “tonia capritxet”, de la aficionada Dolores Valor Nieto.