



## “GASTROAPRENDIZ 2019”

### III Concurso de Cocina para Escolares

Sábado 6 de abril

Escuela de Hostelería de Gijón

**gustatio. enalba**

**PLAZO DE INSCRIPCIÓN: DEL 18 AL 27 DE MARZO**

#### **PRESENTACIÓN**

El concurso “Gastroaprendiz 2019” pretende inculcar a los más pequeños la importancia de una alimentación adecuada y saludable para el buen funcionamiento tanto de nuestro cuerpo como de nuestra mente. En los últimos años la tendencia demuestra una mayor obesidad infantil y la introducción cada vez de más productos ya precocinados o de quinta gama, listos para calentar pero de escaso aporte nutritivo. Los niños de hoy son el futuro de mañana y por ello la gastronomía va a ser muy importante en sus vidas, tanto en el día a día como en momentos placenteros que les esperan.

Si a eso unimos la devoción de los escolares por la cocina y el seguimiento que hacen de los programas de la televisión nos parece interesante que puedan pasar una jornada agradable rodeados de grandes cocineros, en compañía de otros niños, y en la que puedan aprender y divertirse.

Estamos en una región donde la gastronomía es uno de nuestros estandartes y por ello a través de este concurso queremos hacer partícipes a los niños aficionados a las cuestiones culinarias, porque cuantos más “gastroaprendices” existan mayor será el nivel coquinaro en el futuro.

**enalba**

**gustatio.**

[www.enalba.com](http://www.enalba.com)

[www.gustatio.es](http://www.gustatio.es)



La Asociación Cultural Enalba y la empresa de eventos gastronómicos Gustatio, con la colaboración de la Escuela de Hostelería de Gijón, presentan la segunda edición de “Gastroaprendiz”, un concurso de cocina para niños y niñas, en el que ellos mismos puedan preparar en directo sus propias recetas, que serán valoradas por un jurado profesional, formado por Pedro Morán (Casa Gerardo), Luis Alberto Martínez (Casa Fermín), Estela Antuña (Master Chef Junior), Mari Paz Álvarez (del blog de Mary Paz) y los críticos gastronómicos Juan Antonio Duyos y David Fernández-Prada.

**enalba**

**gustatio.**

Los participantes deberán ser escolares que estén estudiando este curso entre 5º de EPO y 2º de ESO (siendo la edad máxima para poder participar de 14 años), residentes en Asturias y que les guste la cocina. Tan solo deberán pensar con qué plato SALADO sorprender al jurado, explicarnos en el boletín en qué consiste su elaboración e incluir una foto o video del plato finalizado.

El plazo de inscripción es del 18 al 27 de marzo, siendo la participación gratuita.

Cada participante deberá enviar por correo electrónico el boletín de inscripción con la autorización del padre, madre o tutor a la dirección: [eventos@gustatio.es](mailto:eventos@gustatio.es)

Todas las recetas serán valoradas por el jurado que decidirá los 25 platos y participantes que pasarán a la fase final. La receta será totalmente libre siempre que el tiempo de elaboración no supere los 45 minutos.

El jueves 28 de marzo se comunicará a todos los inscritos los 25 elegidos que cocinarán y participarán en la fase final del concurso “Gastroaprendiz 2019”.



## LA GRAN FINAL

Tendrá lugar el sábado 6 de abril en la Escuela de Hostelería de Gijón en dos fases, una eliminatoria por la mañana que comenzará a las diez y media de la que saldrán los cuatro finalistas, que demostrarán de nuevo sus habilidades a partir de la una al destapar la “caja sorpresa”.

En “Gastroaprendiz 2019” se valorará la originalidad, la presencia, el sabor, el olor y la textura.



Se les otorgará un tiempo de 45 minutos para elaborar la receta por la que fueron escogidos (los ingredientes principales los aporta cada concursante), estando ingredientes genéricos a disposición de los participantes (sal, aceite, especias...).

La vajilla de emplatado puede ser llevada por el concursante si lo desea. En caso de no ser así se utilizará la proporcionada por la Escuela de Hostelería de Gijón.

En la gran final los 4 elegidos tendrán que cocinar un plato “sorpresa”, que se encontrará dentro de cajas preparadas para la ocasión.

Ahí ya los pequeños chefs demostraran no solo su arte en la cocina, sino también su capacidad de improvisación e imaginación, presentando ese plato “secreto” al jurado.

## PREMIO

El premio para el ganador será un fin de semana en el Parque Warner acompañado de sus padres y un curso de cocina en la famosa escuela Le Cordon Blue de Madrid.

Deseamos que el concurso sea de su agrado... porque estamos buscando al mejor "Gastroaprendiz 2019".

El evento cuenta con el patrocinio de empresas asturianas que se han involucrado en este proyecto, y a los que agradecemos el esfuerzo realizado.



**ALIMERKA** Gijón | **:Divertia**

Y con la colaboración de Canal Cocina y la Escuela de Hostelería de Gijón:



**Coordinador del concurso:** David Fernández-Prada (CEO de Gustatio)

**Presidente del jurado:** Luis Alberto Martínez (Casa Fermín y profesor de la Escuela de Hostelería de Gijón)

**Secretaría técnica del concurso:** Gustatio Comunicación 984 11 74 00. De 9 a 14 y de 16 a 19 horas de lunes a jueves. Viernes de 9 a 14 horas.

Mucha suerte y mucho ánimo a todos los participantes. Ya está en marcha "Gastroaprendiz 2019".

**enalba**

**gustatio.**