

TROPS presenta el II Concurso Nacional "El aguacate en la cocina"

II Concurso Nacional "El Aguacate en la cocina" para alumnos de escuelas de hostelería organizado por TROPS

En la sede de Turismo y Planificación Costa del Sol, TROPS, empresa líder en producción y comercialización de fruta tropical de España, ha dado a conocer el II Concurso Nacional "El Aguacate en la Cocina", un concurso gastronómico para alumnos de escuelas de hostelería.

Al acto han asistido el Diputado Delegado de Desarrollo Económico y Productivo de la Diputación de Málaga, Jacobo Florido, el Gerente de TROPS, Enrique Colilles, y el presidente de Gastroarte, Fernando Rueda.

Concurso gastronómico

TROPS ha presentado en este acto un concurso gastronómico en el que podrá participar cualquier estudiante de escuela de cocina y/o hostelería de cualquier punto de España que acredite que realiza los estudios en el curso 2017/2018 y ser menor de 30 años.

Jacobo Florido, Diputado Delegado de Desarrollo Económico y Productivo de la Diputación de Málaga, ha sido el encargado de abrir el acto explicando la importancia de promocionar nuestros productos a nivel nacional, felicitando a la organización del Concurso.

Enrique Colilles, Gerente de TROPS, ha explicado que lo que se pretende con dicho concurso es dar a conocer la calidad y la versatilidad del aguacate y favorecer con ello un mejor conocimiento y difusión del mismo, así como sus cualidades organolépticas, dietéticas y gastronómicas.

Fernando Rueda, presidente de Gastroarte, pone en valor la apuesta de TROPS por los jóvenes cocineros con un concurso pensado para que los futuros chefs demuestren la calidad de la enseñanza en nuestros centros de hostelería, y la imaginación y creatividad de las próximas generaciones de cocineros.

Una Comisión Técnica y un Jurado profesional formado por reconocidos profesionales del sector de la restauración y la gastronomía, entre ellos: Philippe Regol; reconocido crítico gastronómico, Artur Martínez; cocinero con estrella Michelin del Restaurante el Capritx (Terrasa), Benito Gómez; cocinero con estrella Michelin del Restaurante Bardal (Ronda), Carlos Caballero; participante de Top Chef, Willie Orellana; Chef de la taberna Uvedoble (Málaga), Celia Jiménez; del restaurante Celia Jiménez (Córdoba), Richard Alcayde; participante de Top Chef y Jordi Bataller; Chef la Cocina Gastrolab, serán los responsables de la evaluación previa de las recetas y la posterior selección de los ganadores el día de la final, juzgando cada uno de los aspectos expuestos en las bases (se pueden consultar las bases legales aquí: <https://www.trops.es/aguacate-la-cocina/>).

Las 12 mejores se llevarán a la final, que se celebrará el próximo 15 de marzo de 2018 en las instalaciones de la escuela de hostelería Castillo del Marqués. Los premios serán de 2.000, 1.000 y 500 euros para los tres primeros respectivamente. Los ganadores, los demás finalistas y la escuela a la que pertenezca el ganador, serán agasajados con regalos de entidades colaboradoras - Cajamar, Churchill, Pilsa, Winterhalter, Turismo Costa del Sol etc. Cada una de las doce recetas finalistas será portada de un mes en el calendario de TROPS 2019, recibiendo además un diploma acreditativo del mismo.

Datos de contacto:

Vanessa Varo

Dpto. de promociones - TROPS

609378218

Nota de prensa publicada en: [Málaga](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Eventos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>