

TROPS ya tiene a los 12 finalistas del II Concurso Nacional ‘El Aguacate en la Cocina’

Tras el éxito del pasado año, TROPS vuelve a organizar el Concurso Nacional "El Aguacate en la Cocina". La final se va a celebrar el 15 de marzo en la escuela de hostelería Castillo del Marqués. Para ello, los 12 finalistas ya han sido seleccionados por una comisión técnica formada por reconocidos profesionales del sector de la restauración y la gastronomía

TROPS es una empresa líder a nivel europeo en producción y comercialización de aguacate y mango. Este año ha lanzado la II edición del Concurso Nacional "El Aguacate en la cocina" la cual ha superado todas las expectativas con respecto al año pasado. Un total de 141 estudiantes de cocina, procedentes de 13 Comunidades Autónomas, presentaron sus recetas a concurso, frente a los 126 de la primera edición. Todos los estudiantes de cocina participantes en esta segunda edición han tenido la oportunidad de conocer la calidad y versatilidad del aguacate, con sus múltiples posibilidades y cualidades organolépticas, dietéticas y gastronómicas.

A continuación, se presentan a los 12 cocineros elegidos para la gran final junto con la escuela y la provincia a la que pertenecen:

Diego Steven Betancourt Vera à Escuela Hostelería Aiala – Karlos Arguiñano de Zarautz (Guipúzcoa).
Nuria Devos Hernández à Basque Culinary Center de San Sebastián (Guipúzcoa).
Rafael García Navidad à Escuela de Hostelería "La Cónsula" de Málaga.
Raúl Mauleón Pérez à Escuela de Hostelería Topi de Zaragoza.
Alejandro González Torres à C.I.F.P. Carlos Oroza de Pontevedra.
Genís Vilarmau Calveras à Escuela de Hostelería de Osona, Tona (Barcelona).
Alicia Flores Valdeón à Escuela Superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura, Mérida (Badajoz).
David Clemente Jiménez à C.I.P.F.P. Canastell de San Vicent del Raspeig (Alicante).
Andrés Rengel Herrero à Centro Superior de Hostelería Mediterráneo de Valencia.
Pedro Antonio Lozano Machuca à Fundación Cruzcampo de Jaén.
Tamara González Escalante à I.P. Fernando Quiñones de Cádiz.
Christopher Rodríguez Lorite à Escuela de Hostelería de Toledo. Estos 12 participantes han sido evaluados y seleccionados por una comisión técnica formada por reconocidos profesionales del grupo gastronómico Gastroarte, como Richard Alcayde (participante de Top Chef), Jordi Bataller (Chef la Cocina Gastrolab), Willie Orellana (Chef de la taberna Uvedoble, en Málaga) y Charo Carmona (Chef del Restaurante "Arte de Cocina", en el municipio malagueño de Antequera). Esta comisión ha valorado cada proyecto en su totalidad, juzgando cada uno de los aspectos expuestos en las bases.

Jurado para la final

Las 12 elegidos participarán en la gran final que se celebrará el próximo 15 de marzo de 2018 en las instalaciones de la escuela de hostelería Castillo del Marqués, con un jurado experto formado por Philippe Regol, reconocido crítico gastronómico; Artur Martínez, chef con estrella Michelin del

Restaurante el Capritx (Terrassa); Benito Gómez, chef con estrella Michelin del Restaurante Bardal (Ronda); Celia Jiménez, del restaurante cordobés que lleva su nombre; Fernando Rueda, Presidente de Gastroarte, y Carlos Caballero, participante del programa de televisión Top Chef de Antena 3.

Premios

Los premios serán de 2.000, 1.000 y 500 euros para los tres primeros respectivamente. Además, tanto los ganadores como los demás finalistas y la escuela a la que pertenezca el ganador, recibirán regalos de las entidades colaboradoras, como son Cajamar, Churchill, Pilsa, Winterhalter y Turismo de la Costa del Sol.

Finalmente, cada una de las doce recetas finalistas serán portada cada mes en el calendario que publicará TROPS para 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>