

## **"Cuarto de Aguacate con su hueso" gana el II Concurso "El Aguacate en la Cocina" organizado por TROPS**

**Genís Vilarmau Calveras, de la Escuela de Hostelería de Osona en Cataluña, ha resultado ganador del concurso**

Genís Vilarmau Calveras, de la Escuela de Hostelería catalana de Osona, ha sido el ganador de la segunda edición del concurso gastronómico nacional 'El Aguacate en la Cocina', dedicado a recetas basadas en este fruto subtropical, cuyo fallo se ha hecho público hoy en un acto que ha tenido lugar en los salones de TROPS, empresa organizadora del certamen y líder española en la producción y comercialización de subtropicales al aglutinar la producción de unos 2.300 agricultores de la Axarquía y la Costa Tropical de Granada.

Vilarmau, logró el premio de dos mil euros con la receta, 'Cuarto de aguacate con su hueso'.

El concurso, al que inicialmente presentaron recetas un total de 141 alumnos, ha contado con finalistas a doce alumnos de escuelas de cocina y hostelería menores de 30 años, procedentes de hasta ocho comunidades autónomas.

El segundo premio, dotado con 1.000 euros, ha recaído en Diego Steven Betancourt Vera, de la Escuela de Hostelería Aiala, de Karlos Arguiñano, por su plato 'Deconstrucción de ceviche de corvina y gamba alistada con crema de aguacate tropical y sus crujientes'.

El tercer premio, dotado con 500 euros, ha sido para Rafael García Navidad, de la Escuela de Hostelería de la Cónsula de Málaga, por su plato 'Gazpachuelo malagueño de aguacate, boquerón ahumado y gelée de tomate y coral'.

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, Diego Gallegos, chef con estrella Michelin del Restaurante Sollo y Carlos Caballero, participante de Top Chef de Antena 3, ha sido el responsable de evaluar las 12 recetas finalistas.

La finalidad de este certamen es dar a conocer la calidad y versatilidad del aguacate, mediante la apuesta por jóvenes y futuros valores de la cocina, y favorecer con ello un mejor conocimiento y difusión de este fruto, así como sus cualidades organolépticas, dietéticas y gastronómicas.

El alcalde de Vélez-Málaga, Antonio Moreno Ferrer, que cerró el acto, ha agradecido y felicitado a la empresa organizadora por su apuesta por este certamen "que pone a Vélez-Málaga en el ámbito de la gastronomía y los tropicales en la primera línea".

**Datos de contacto:**

Vanessa Varo

Dpto. de promociones - TROPS

609378218

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Cataluña](#) [Andalucía](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>