

Frinsa celebra la VI edición del concurso Talentos en Conserva en el Salón de Gourmets 2021

Frinsa proclamaba ganador de su concurso Talentos en Conserva el pasado mes de octubre en la feria del Salón de Gourmets 2021. El evento estuvo presidido por un jurado formado por personajes relevantes en el mundo gastronómico: Pepe Solla, cocinero con estrella Michelin y propietario del restaurante Casa Solla, Alejandra Ansón, experta en gastronomía y cofundadora del gabinete gastronómico Ansón Y Bonet, y David Ramos CEO de Klimer, empresa líder en distribución de menaje culinario y material de hostelería

El pasado mes de octubre, Frinsa participaba en la 34ª edición de la feria del Salón de Gourmets 2021, la feria de alimentación y bebidas más importante de Europa y uno de los acontecimientos del año para los profesionales del sector. La empresa conservera, al igual que en años anteriores, contó con un llamativo stand de diseño donde sus clientes pudieron ver y degustar su oferta de productos del mar en conserva gourmet.

El día 19 de octubre, Frinsa celebró la esperada final del concurso de recetas para estudiantes culinarios "Talentos en Conserva 2020", la cual tuvo que ser cancelada debido a la situación de pandemia del pasado año. Los finalistas de esta edición fueron:

1. Mireia Cuadrado García de la Escuela de Hostelería del I. E. S. Gregorio Prieto, con una receta de Pavo en salsa de almendras
2. Andrés Sánchez Molero del I. E. S. Gregorio Prieto, con un Pollo Tzatziki
3. Alicia Calzón del IES Diego de Praves con unos Raviolis de melón rellenos de salmón en salsa de cava

El evento estuvo presidido por un jurado formado por personajes relevantes en el mundo gastronómico como son: Pepe Solla, cocinero con estrella Michelin y propietario del restaurante Casa Solla, Alejandra Ansón, experta en gastronomía y cofundadora del gabinete gastronómico Ansón Y Bonet, y David Ramos CEO de Klimer, empresa líder en distribución de menaje culinario y material de hostelería.

Recuerdan que los participantes disponían de un total de 45 minutos para realizar las elaboraciones necesarias en cocina, emplatar 4 presentaciones y responder a los comentarios y preguntas del jurado. Tras una intensa y reñida deliberación, la receta ganadora fue el Pollo Tzatziki, elaborado por Andrés Sánchez Molero, cuyo sabor y mezcla de texturas logró conquistar al jurado. Además de los participantes y el jurado, el evento contó con la presencia del equipo Frinsa al igual que otros muchos curiosos que se acercaron al stand y pudieron disfrutar de una degustación de productos Frinsa una

vez finalizado el evento, siempre respetando la normativa COVID emitida por la organización de la feria. Los espectadores remotos, también pudieron presenciar el evento, que fue transmitido en directo a través de las redes sociales de la compañía.

Con todo esto Frinsa, unido a otros tres intensos días de feria, cierra su participación en el Salón de Gourmets como un auténtico éxito cargado de experiencias, nuevos contactos y proyectos para seguir mejorando y conservando siempre “lo mejor del mar”.

Datos de contacto:

Comunicación Frinsa

649111233

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>