

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Orpea Andújar triunfa en la sexta edición del torneo de cocina organizado por Orpea Ibérica

## Orpea Andújar triunfa en la sexta edición del torneo de cocina organizado por Orpea Ibérica

Domingo, 25 de septiembre 2022

Un año más, Orpea Ibérica pone en valor la cocina y restauración de sus residencias de mayores en España y Portugal en la sexta edición de su concurso de cocina, que este año se ha disputado en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid. El jurado ha valorado también la conciencia sostenible en la aplicación de las técnicas de cocinado y el aprovechamiento del producto.

En esta competición, se han medido las habilidades culinarias y conocimientos gastronómicos de los cocineros de las más de 60 residencias de mayores de Orpea en España y Portugal. El máximo galardón ha sido para la receta de Orpea Andújar: 'Morcilla de sepia y gambas con espuma al curry, crujiente de tinta y perlas de alioli'. Su sabor, originalidad y la transformación del plato en 'textura', técnica culinaria para la facilitar la deglución, han sido las claves para su elección.

El jurado estuvo compuesto por **Jesús Sánchez**, chef tres estrellas Michelin; **Jesús Josep de Martí**, director del portal nacional Inforesidencias y antiguo jefe de Inspección de Servicios Sociales en la Generalitat de Catalunya; **Juan Julián Fernández**, jefe de Estudios de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid; y a **Nieves García**, una residente de 77 de años de un centro de Orpea.

Jesús Sánchez, chef tres estrellas Michelin, ha subrayado la importancia de iniciativas como el torneo y de la cocina propia en residencias como las de Orpea: *"la comida es una parte fundamental de nuestras vidas, de nuestra salud y disfrute, y es uno de los placeres que debemos conservar en las edades avanzadas. Es muy positivo que se dedique tanto cuidado y detalle a los platos que se sirven a los mayores en su día a día. Y que detrás de cada plato, haya un cocinero profesional poniendo todo su conocimiento y cariño"*.

El reconocido chef, propietario del galardonado restaurante Cenador de Amós, ha elogiado la fórmula del torneo en el cambio de roles, siendo el director/a del centro quien ejerce como pinche: *"el director es la cabeza de la residencia. De ahí, la relevancia de su compromiso con la cocina"*. Ver vídeo resumen.

La residente Nieves García, de 77 años, ha formado parte en esta ocasión del reconocido jurado y se ha declarado muy satisfecha con el concurso: *"el torneo ha sido precioso y ha estado muy disputado. Ha habido algunos platos buenísimos tanto por su elaboración como su sabor. Además, compartir jurado con personas tan profesionales ha sido un placer"*. Nieves también ha subrayado la importancia de que las residencias cuente con cocina propia: *"es básico. Cuando los cocineros trabajan en el centro acaban conociendo a los residentes, y saben sus necesidades y sus gustos"*.

Josep de Martí, de Inforesidencias, también ha valorado que Orpea cuente con cocina propia: *"hay cocinas externas que pueden funcionar muy bien, pero la flexibilidad y la capacidad de adaptarse que da el hecho de tener cocina propia es muy difícil de superar con un servicio externalizado. La restauración, cuando hablamos de personas mayores es fundamental. Los mayores no pierden la capacidad de disfrutar con la comida. De hecho, poder comer bien, especialmente cuando ya no puedes hacer otras cosas, es mantener calidad de vida"*.

### Sabor, salud e innovación: el caso de las texturas

Los platos concursantes han tenido que elaborar la mejor receta utilizando este año como ingredientes sepia o jibia en su tinta. Se ha presentado un plato y su textura por equipo. Las texturas dan respuesta a los casos en los que los mayores no pueden alimentarse correctamente (por problemas de masticación y deglución, inapetencia, desgana). En estos casos, se preparan para aquellos residentes que lo necesitan los mismos platos de forma texturizada para facilitar su ingesta. Se trata de ofrecer, además, una presentación que los haga atractivos y que, por sus colores y formas, recuerde al plato base: ya sea pescado, verdura, pollo o un postre.

La receta ganadora del equipo de la residencia Orpea Andújar está inspirada en los productos de matanza. De hecho, para elaborar

la morcilla de sepia y gambas, le ha añadido complementos propios de la matanza como los piñones o el comino. El curry ha aportado el diferencial y el crujiente de tinta y perlas de alioli le han dado el toque creativo. Orpea Flavicórdia en Chaves (Portugal) ha quedado en segunda posición con sus 'Chipirones rojos crujientes con cuscús negro, gel de lima y cilantro'. Orpea El Campello ha quedado en tercer lugar con una 'Jibia campellera'.

El equipo vencedor, formado por **Antonia Racionero** y **Matilde Rodríguez**, cocinera y directora, respectivamente, también ha mostrado su satisfacción por este galardón. *“estamos muy orgullosas de recibir este premio y del trabajo en equipo que hemos hecho. Obtener este reconocimiento, habiendo cocinado para un jurado tan exigente, estar pendiente de la textura, la presentación, etc. es fantástico”*, ha explicado Matilde Rodríguez.

#### Noticias Relacionadas

- [Orpea Carabanchel gana la tercera edición del torneo de cocina organizado por Orpea Ibérica](#)
- [Orpea celebra un concurso de cocina entre residencias, tal como hace su matriz francesa](#)