



Orpea Carabanchel gana la tercera edición del torneo de cocina organizado por Orpea Ibérica

14-11-2018

Con el objetivo de dar visibilidad a los y las cocineras de los diferentes centros residenciales de Orpea Ibérica, el grupo ha organizado por tercer año consecutivo su 'Torneo de cocina Orpea'; un concurso en el que se pone a prueba el ingenio, la creatividad y el buen gusto de los chefs de los 44 centros con los que Orpea cuenta en España.

De entre los seis finalistas que cocinaron en directo, el concurso ha premiado el mejor plato preparado con bacalao, producto estrella y protagonista de cada una de las elaboraciones, por tratarse de un pescado blanco que posee un bajo contenido graso; además, su carne es rica en proteínas y contiene una amplia variedad de vitaminas y minerales, características todas ellas que lo hacen especialmente adecuado para el menú de las personas mayores.

Como hecho diferencial y original de este certamen, cabe destacar que los directores de los seis centros finalistas se convirtieron por un día en pinches de los jefes de cocina, y estuvieron a sus órdenes para ayudarles a elaborar las recetas presentadas a la final.

Gracias a esta iniciativa, pionera en el sector de la atención residencial, que pretende visibilizar la importancia de contar con una cocina de excelencia en los centros de mayores, los cocineros de Orpea salen por un día de su entorno habitual y *"demuestran estar al nivel de las cocinas de los restaurantes más importantes"*, según afirmó la Co-CEO de Orpea Ibérica, **Asunción Zaragoza**, que también valoró los platos de los otros seis centros finalistas: Estremera, Aljaraque, Pinto 1, Carabanchel, Campello y Aljarafe. Asunción Zaragoza puso de relieve el cambio de roles que se produce en este concurso, donde los directores de los centros se convierten en pinches de los jefes de cocina, y están a sus órdenes para ayudarles a elaborar la receta: *"es un buen ejercicio para promover el trabajo en equipo, ya que genera empatía con la función y responsabilidad de los equipos"*.

Diego Guerrero transmitió su pasión a los equipos durante la preparación de los platos, y valoró muy positivamente la actitud de los participantes: *"están muy motivados e ilusionados, dos aspectos muy importantes en la profesión de cocinero"*. Según este maestro de los fogones, *"cocinar es un acto de generosidad per se"* porque la labor de los chef, sea cual sea su ámbito de actuación, va destinada a causar felicidad en la persona que prueba los platos, y para conseguir este objetivo *"es preciso trabajar con pasión, cariño y motivación"*

, aseguró.

Los ganadores, **Yuri Mompié** y **Reyes Mata**, cocinero y directora de Orpea Carabanchel, definieron el 'III Torneo de cocina Orpea' como una experiencia muy positiva e interesante. Mompié explicó que la idea era presentar un plato en el que se mezclaran sus raíces cubanas con la cultura gastronómica española. El resultado fue un plato que el jurado del certamen destacó por su originalidad, presentación y técnica depurada.

Además de Diego Guerrero y Asunción Zaragoza, formaron parte del jurado **Juan Julián Fernández**, jefe de Estudios Adjunto al Departamento de Prácticas de la Escuela de Hostelería, y **Thierry Guerard**, director de Compras del Grupo Orpea.

Las personas mayores tienen el derecho de disfrutar de una dieta sana y equilibrada que, además, satisfaga sus necesidades nutricionales. Por ello, todos los centros Orpea disponen de cocina propia, donde se preparan menús adaptados a las necesidades de los residentes, diseñados por un nutricionista y revisados por un médico. Teniendo en cuenta estas premisas, los chefs de Orpea desarrollan menús para que los residentes disfruten de recetas tradicionales, así como de otras originales e innovadoras que llevan los sabores de siempre.