



## Orpea celebra un concurso de cocina entre residencias, tal como hace su matriz francesa

23-11-2016

Orpea, grupo de origen francés y con presencia en numerosos países europeos, hace gala de la tradición culinaria francesa y realiza acciones dentro del mundo de la cocina para poner en valor la importancia de tener un buen menú. Los menús de Orpea se basan en recetas tradicionales, con sabores caseros, potenciando la dieta mediterránea y con una buena presentación en mesa.

Basándose en este interés por potenciar el espíritu culinario de Orpea y siguiendo la estela del concurso que llevan años celebrando en sus centros de Francia, recientemente se convocó el *Torneo de Cocina Orpea Ibérica* en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Los jefes de cocina de esta red de residencias se dieron cita para batirse en un torneo bajo la atenta mirada de un jurado compuesto por profesionales del mundo de la gastronomía. Cabe destacar que Orpea Ibérica cuenta con 45 residencias y 25 centros de día (7.825 camas y 860 plazas en centro de día) en las comunidades autónomas de Andalucía, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Catalunya, Galicia, Madrid, Murcia, La Rioja y Valencia.

Las personas mayores que viven en residencias geriátricas normalmente echan de menos los sabores de su comida de siempre. Es más, se suele decir que una de las actividades que, a pesar de la edad y de los normales signos de envejecimiento, sigue siendo posible disfrutar, es comer... y comer bien. Conscientes de ello, Orpea Ibérica, con residencias en las principales ciudades españolas, presta una especial atención a los menús que cada día se sirven en sus instalaciones, dando la importancia que se merece el lado culinario de sus centros.

### Máxima implicación de profesionales, residentes y familiares

El concurso se ha dividido en varias fases, siendo la primera una convocatoria abierta donde todos los cocineros del grupo podían presentar en un dossier apoyados por texto, fotos y videos, de la receta elegida para participar en el concurso, que debía ser tradicional. La propuesta debía ser presentada ante los residentes y familiares de los respectivos centros que participaron activamente en el proceso. A la puntuación obtenida en esta primera fase se le añadió la calificación que tiene cada centro derivada de sus tests de calidad, de las auditorías externas y de las encuestas de satisfacción.

En esta primera parte se seleccionaron los siete mejores trabajos para llegar a una segunda fase celebrada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. En esta ocasión, los concursantes debían elaborar *in situ* un plato a base de un mismo elemento, el atún rojo, y a partir de ahí complementar la propuesta con los productos que de forma habitual se encuentran en las cocinas de Orpea, principalmente de temporada y de calidad.

El hecho de contar con el respaldo de esta escuela, referente español en el sector hotelero con más de 50 promociones y cuatro generaciones de profesionales en su haber, da una idea de la dimensión de este concurso profesional de expertos en alimentación para las personas mayores. Al igual que en Francia, donde su *Torneo nacional de cocina* cuenta con el apoyo del Instituto Paul Bocuse, en España se ha buscado una entidad del mismo nivel de prestigio que avale los resultados del encuentro.

El jurado estuvo compuesto por el restaurador **Ricardo Sanz** del restaurante 'Kabuki', uno de los chefs que más ha contribuido a la evolución gastronómica de nuestro país y con cuatro estrellas Michelin; **Juan Julia Fernández** profesor de la Escuela de Hostelería; **Victoria Pérez**, directora sanitaria de Orpea Ibérica; y **Jean Sébastien Mulliez**, director internacional de restauración de Grupo Orpea.

El premio de este *Torneo de cocina Orpea Ibérica* se lo ha llevado el equipo de la residencia Orpea Las Rozas en una emocionante final que fue grabada con entrevistas a los participantes y con la preparación de los platos ante las cámaras.

[www.orpea.es](http://www.orpea.es)