



## Un estudiante de Móstoles gana el concurso *Escoje a tu pinche* con un *Wrap de lubina*

30-01-2014

Madrid Fusión 2014 acogió el pasado 29 de enero, la final del concurso nacional *Escoje a tu pinche*, organizado por Makro con el objetivo de promover el desarrollo profesional de estudiantes de restauración y hostelería. El ganador fue **Juan Pablo Emanuel**, de la Escuela de Hostelería y Turismo Simone Ortega de Móstoles, que preparó un original *Wrap de lubina con rilette*, con la ayuda del chef **Ricard Camarena**.

En cuanto a los otros tres finalistas, **Criselda Iglesias**, del CIFP Carlos Oroza de Pontevedra, preparó una *Costrada de erizos* con el chef **Pepe Solla**; **Andrés Greciano**, del IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, contó con la ayuda de **Ricardo Sanz** para cocinar un *Bocata nipón*; y por último, **David Díaz**, estudiante del IES Valle de Aller de Asturias, preparó un *Durum con carrillera de cerdo asturiano* mano a mano con **Nacho Manzano**.

El primer clasificado del concurso recibió un vale por valor de 500 euros en productos de Makro, además de una manta profesional de cuchillos Arcos. Mientras, los otros tres finalistas podrán gastar 250 euros en cualquier centro de los 37 que la compañía tiene en España, además de la manta de cuchillos. Además, los cuatro finalistas han tenido la oportunidad de trabajar mano a mano con su 'pinche' en su restaurante durante dos días.

Los cuatro finalistas accedieron a la última ronda del concurso después de un proceso de selección en el que todos los estudiantes de hostelería y restauración de España han podido participar, presentando su receta y 'pinche' a un jurado profesional. **José María Cervera**, director general de Makro, **José Carlos Capel**, crítico gastronómico y presidente de Madrid Fusión, y el cocinero **Joan Roca** han sido los encargados de escoger al ganador. Este último quiso destacar el buen ambiente previo a la final del concurso: "*Se respira optimismo y ganas de hacer cosas*", señaló.

El director general de Makro, José María Cervera, alabó el "*espíritu de superación continuo*" de los estudiantes de hostelería y de la gastronomía española. Además, fue el encargado de anunciar el nombre del ganador, tras tomar una decisión que "*no ha sido fácil; hemos tenido en cuenta factores como el sabor la presentación o la facilidad para comer en la calle*", que era el concepto principal en

torno al que ha girado esta edición de Madrid Fusión. De esta forma, y por “*su sabor excelente, original presentación y su jugosidad*”, la elaboración de Juan Pablo Emanuel se alzó con la victoria.

Los cuatro finalistas demostraron su gran profesionalidad en este certamen enmarcado dentro de Madrid Fusión, un evento que se desarrolló de manera distendida, con el humorista **Leo Harlem** como maestro de ceremonias.

El certamen *Escoje a tu pinche* ha sido organizado por Makro, en colaboración con Facyre Young y Arcos. Recordemos que Makro, además del creador y promotor del concurso, ha sido en esta edición, proveedor oficial de Madrid Fusión y ha aportado todos los alimentos utilizados durante la feria.

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