

Gastronomia

Dotze xefs competiran al concurs **Xef Balfegó** de tonyina vermella

EFE
BARCELONA

Hi participaran Rafel Muria Franch, de Cornudella de Montsant, i Gerard Fabregat Bernabé, de Tortosa

Dotze cuiners de tot Espanya competiran a la final del concurs gastronòmic Xef Balfegó, que se celebrarà el pròxim 20 de setembre al campus de Turisme, Hostaleria i Gastronomia de la Universitat de Barcelona, i en la qual hauran d'elaborar receptes elaborades amb tonyina vermella.

Segons va indicar l'organització en un comunicat, el jurat d'aquesta segona edició estarà format pels cuiners Martín Berasategui, que suma 8 estrelles Michelin; Jordi Cruz, que suma 4 estrelles Michelin; i Paolo Casagrande, 3 estrelles Michelin.

També formen part del jurat José Carlos Capel, crític gastronòmic d'*El País* i president de Madrid Fusió; Esteban Capdevilla, crític gastronòmic i president d'Imagen Límite; i Alberto Granados, periodista i director del programa de ràdio *Aquí en la Ona*, d'Onda Cero, i de *Kobe Magazine*.



El televisiu xef Jordi Cruz serà un dels membres del jurat d'aquest concurs. FOTO: RTVE

Els dotze xefs que competiran en aquesta final són: Óscar Salazar Ruano (restaurant La Gaia, Eivissa Gran hotel, Eivissa); Periko Ortega (restaurant Recomendando, Còrdova); Denis Ortigosa Sola (restaurant Ríce, Finestrat, Alacant); Jon Marie Grao Crespo (restaurant Real Golf Club, Sant Sebastià). També Luis Miguel Rodríguez Lorenzo (restaurant Els Vents, Alacant); Mario

Amalt Ramírez (restaurant El Portal, Alacant); David San Nicolás Navarro (restaurant El Chaflán, Alacant); Toño Rodríguez Iguacel (restaurant Saborea, Biescas, Osca); Raúl Roig Sanmartín (restaurant Osmosis, Barcelona).

Completen la llista Rafel Muria Franch (restaurant Quatre Molins, Cornudella de Montsant); Juan Espinosa Pérez (Hotel Restaurante

Mas de Cebrián, Puertomingalvo, Terol) i Gerard Fabregat Bernabé (restaurant Sukomi, Tortosa).

Amb aquest concurs, el grup Balfegó, un dels més grans exportadors de tonyina del mercat, premia els cuiners que millor treballen i preparen la tonyina vermella per incentivar la innovació al voltant d'un dels ingredients més preuats i versàtils de la cuina mediterrània.

Els tres guanyadors es decidiran en dues rondes eliminatòries, classificant-se sis cuiners a la primera després de l'elaboració d'un primer plat i tres a la segona amb una proposta culinària diferent.

El xef guanyador, a més d'un trofeu i una manta de ganivets japonesos especials per al tall de peix, rebrà 6.000 euros en metàl·lic i un viatge d'una setmana per a dues persones al Japó, i la recepta guanyadora s'inclosurà al llibre electrònic *Concurso de gastronomía Atún Rojo*, que Balfegó editarà després del certamen. També la història professional del xef i el plat guanyador apareixeran en un reportatge que es publicarà a la revista *Kobe Magazine*, a més de formar part de la 'Ruta de la Tonyina Vermella Balfegó'.