

GASTRONOMIA Arnau Giner, alumne de l'Escola d'Hoteleria de l'Institut Dertosa, aconsegueix el segon lloc del concurs jove

El xef d'Ulldecona Josep Queralt guanya la primera edició del concurs Cambrils Galera Challenge Repsol

Cambrils / Redacció

El xef d'Ulldecona Josep Queralt Sales ha guanyat la gran final de la primera edició del concurs internacional de cuina creativa Cambrils Galera Challenge Repsol, que s'ha celebrat este dilluns, 23 de febrer, al Parc Samà de Cambrils. El cap de cuina del restaurant Vinum, del Gran Hotel Mas d'en Bruno, a Torroja del Priorat, ha captivat el jurat amb una recepta de galera de Cambrils en dos cocccions amb el seu suquet emulsionat i carxofes.

El guanyador, nascut a Ulldecona,

ha explicat que va conèixer bé la galera a la cuina del restaurant cambrilenc Can Bosch i ha afirmat que és un producte amb molt de potencial que cal posar en valor. A més del primer premi, dotat amb 3.000 euros aportats per Repsol, Josep Queralt ha guanyat dos mencions especials, la de la tradició i la de la millor integració de productes locals i de temporada.

CAMBRILS GALERA CHALLENGE PER A JÓVENS L'Escola d'Hoteleria de l'Institut Dertosa ha tingut una participació destacada al Cambrils

Galera Challenge per a jòvens, un concurs gastronòmic que posa en valor la galera com a producte emblemàtic del territori i que es va celebrar el passat divendres a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

Arnau Giner Cortés ha aconseguit el segon lloc del concurs, amb una proposta creativa i tècnicament impecable que va posar en relleu tot el potencial culinari de la galera.

Pel que fa a Iker Jaramillo, ha sigut un dels vuit finalistes seleccionats en la primera fase del concurs, superant una exigent tria entre totes les receptes presentades.

