

Nota de prensa

Carla Peyrón gana la primera semifinal de GMchef “Alimenta tu Talento” en Bilbao

La alumna del CIFP La Flora de Burgos ha presentado la tapa “Niñoyaki de queso y trufa, setas, maíz ahumado y crujiente de avellana”

La Concejal de Salud y Consumo del Ayuntamiento de Bilbao, Yolanda Díez, ha entregado el premio a la ganadora ante un jurado compuesto por los chef Erlantz Gorostiza, Iván Abril, Leire Flores y la periodista gastronómica Laura Curt

Bilbao, 24 de Septiembre de 2019

La Escuela de Hostelería de Bilbao ha acogido la primera semifinal de GMchef “Alimenta tu Talento 2019”, el concurso de tapas organizado por GMcash dirigido a estudiantes de primer año de hostelería y cocina. La primera semifinal ha proclamado vencedora a Carla Peyrón del CIFP La Flora de Burgos, con la tapa “Niñoyaki de queso y trufa, setas, maíz ahumado y crujiente de avellana”, creada con ingredientes autóctonos de la región.

La ganadora, que ha recibido el premio de la mano de Yolanda Díez, Concejal de Salud y Consumo Ayuntamiento de Bilbao, ha agradecido la oportunidad a GMchef de transformar su pasión en su profesión y ha destacado el enorme esfuerzo que dedica GMchef para descubrir futuros talentos en estas cuatro ediciones del concurso.

Carla Peyrón, afincada en Burgos, es miembro de la selección Española de Cocina, profesora de cocina en los campamentos del programa de TVE Masterchef, y cuenta con un largo historial de premios como el Campeonato Nacional de Trufa Negra de Soria 2019, la Copa Culinaria de las Americas 2017, la Medalla de plata de la cocina Mediterránea en Rimini (Italia) 2018 y finalista de la mejor pasta de té artesana en Barcelona 2018, entre otros.

El jurado presidido por el chef Erlantz Gorostiza, - chef 2 Estrellas Michelin - Restaurante MB - acompañado de los chefs Iván Abril - Restaurante Kimtxu Taberna vasco-asiática, Leire Flores - Restaurante Viña del Ensanche y la periodista Laura Curt - Directora de la Revista Vinos y Restaurantes, junto a Magdalena Mas - Finalista de la zona norte del concurso GMchef 2018, ha destacado la originalidad, la calidad de los ingredientes y el talento desarrollado por todos los participantes. La técnica culinaria junto con la originalidad de la presentación, ha determinado que Carla Peyrón sea la primera finalista de GMchef2019.

Sobre GMchef

GMchef es un concurso gastronómico organizado por GMcash que cuenta con la colaboración de UNILEVER, HELLMANN’S y RENFE. Su objetivo es fomentar el talento y la creatividad en la gastronomía, formar a futuros chef y reconocer a los tres primeros clasificados con una estancia en prácticas en restaurantes con estrella Michelin. En esta 4ª edición ha contado con la participación de más de 1.000 alumnos procedentes de 159 escuelas de todo el territorio nacional. Tras las primeras fases del concurso, 30 alumnos de 27 escuelas de toda España competirán en 6 semifinales regionales para llegar

a la Gran Final, que se celebrará en Madrid el próximo 12 de Noviembre, donde un jurado con más de 10 Estrellas Michelin seleccionará al gran ganador de GMchef 2019.

PRÓXIMAS SEMIFINALES

1 de octubre - Madrid – IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid
8 de octubre - Hospitalet – Escola Hostelería Hospitalet
14 de octubre - Sevilla – IES Heliópolis
21 de octubre - Cheste - CIPFP Cheste
28 de octubre – Gran Canaria - Hotel Escuela de Santa Brígida

La Gran Final de GMchef se celebrará el próximo 12 de noviembre en Madrid, donde los seis finalistas intentarán sorprender a un jurado presidido por el chef Martín Berasategui acompañado del chef Erlantz Gorostiza y destacado chef con estrella Michelin, además de un reconocido periodista gastronómico.

Sobre GMcash - GM Food Iberica:

GMcash, orientada en exclusiva a la venta para profesionales independientes de la hostelería y la restauración, es el área de cash&carry y una de las líneas de negocio de General Markets Food Iberica, una compañía internacional que forma parte de la multinacional china Bright Food. GM FOOD es líder en el sector de la distribución alimentaria en España con una facturación de 1.100 millones de euros y 2.500 empleados. GMcash cuenta con 73 centros en España, repartidos en 12 comunidades autónomas.

GMchef, creado en 2016, es el concurso de tapas para estudiantes de primer curso de escuelas de hostelería y cocina en el territorio nacional. En la anterior edición de 2018 se inscribieron más de 80 Escuelas y 630 participantes. En la edición de GMchef Alimenta tu Talento 2019 han participado 159 escuelas y más de 1.000 alumnos.