

Nota de prensa

El balear David Padilla ganador de la semifinal de GMchef “Alimenta tu Talento” en Barcelona

El alumno del CETT de Barcelona ha presentado una innovadora tapa “Cucurucho a banda”, que homenajea al plato emblemático de Formentera.

El jurado ha estado compuesto por los chef Erlantz Gorostiza, Ada Parellada, Juan Jiménez y Joanna Artieda

Barcelona, 8 de octubre de 2019

El **Centre de Formació d’Hostaleria de L’Hospitalet de Llobregat (Barcelona)** ha acogido la **semifinal de Cataluña de GMchef “Alimenta tu Talento 2019”**, el concurso de tapas organizado por **Gros Mercat** dirigido a estudiantes de primer año de **hostelería y cocina**, que ha proclamado vencedor a **David Padilla** del **CETT de Barcelona** con la tapa **“Cucurucho a banda”**.

El ganador, que ha recibido el premio de la mano de **el concejal del Distrito VI y regidor adjunto del Área de Deportes, Cristóbal Plaza Lao**, del **Ayuntamiento de L’Hospitalet de Llobregat** ha expresado “su agradecimiento a GMchef y ha indicado que su voluntad ha sido rendir homenaje a Formentera y las Islas Baleares, siendo para él un auténtico reto realizar una adaptación del tradicional “Arroz a banda” de Formentera, actualizado a nuestros tiempos y en formato tapa.”

David Padilla, nacido en **Formentera** (Islas Baleares) estudiante en el **CETT de Barcelona**, ha basado su propuesta culinaria en el plato típico de Formentera “Arroz a banda”, transformando la conocida receta y actualizándola a la cocina de vanguardia con la tapa **“Cucurucho a banda”**, su tapa ha consistido en una deconstrucción del típico plato balear rindiendo homenaje a las Islas Baleares y en concreto a Formentera, aportando su granito de arena a su tierra allí donde va.

El jurado presidido por el **chef Erlantz Gorostiza - chef 2 estrellas Michelin - Restaurante MB** - acompañado de **Juan Jiménez – chef Gros Mercat -**, la **chef Ada Parellada – Restaurante Semproniana**, **Joanna Artieda - chef y pastelera** - junto a **Arnau Triola** - Finalista de la semifinal de Cataluña del concurso **GMchef 2018**, han 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, han determinado que **David Padilla** sea el **finalista** de la **zona Cataluña GMchef 2019**.

Sobre GMchef

GMchef es un concurso gastronómico organizado por **Gros Mercat** 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 **3 primeros clasificados con una estancia en prácticas** en los principales **restaurantes de estrella Michelin del país**, y 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 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**.

SEMIFINALES

24 de septiembre – Bilbao – Escuela Superior de Hostelería de Bilbao
1 de octubre - Madrid – IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid
8 de octubre - Barcelona – Escola Hostelería Hospitalet
14 de octubre - Sevilla – IES Heliópolis
21 de octubre - Valencia - 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 6 finalistas (ganadores de las semifinales) intentarán sorprender a un jurado presidido por el chef **Martín Berasategui** acompañado del chef **Erlantz Gorostiza** y destacados chef **estrella Michelin**, además de un reconocido **periodista gastronómico**.

Sobre Gros Mercat - GM Food Iberica:

***Gros Mercat**, 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**. **Gros Mercat cuenta a día de hoy con 25 centros en Cataluña**.*

***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**.*

Para cualquier información adicional, pueden contactar con:

Xavier Rieiro
Dpto. de Comunicación y Prensa
GMchef “Alimenta Tu Talento 2019”
T. 685 12. 00. 93
gmchef@tryptic.net
www.gmchef.com