

Nota de premsa

## El balear David Padilla guanyador de la semifinal del concurs GMchef 2019 a Barcelona

**L'alumne del CETT de Barcelona ha presentat una innovadora tapa "Cucurutxo a banda" que homenatja l'emblemàtica recepta de Formentera**

**El jurat ha estat format pels xef Erlantz Gorostiza, Ada Parellada, Juan Jiménez i Joanna Artieda**

---

Barcelona, 8 d'octubre de 2019

El Centre de Formació d'Hostaleria de l'Hospitalet (Barcelona) ha acollit la semifinal de Catalunya de **GMchef 2019** el concurs de tapes organitzat per **Gros Mercat** dirigit a estudiants de primer any d'hostaleria i cuina que ha proclamat com a guanyador David Padilla del CETT de Barcelona amb la tapa "Cucurutxo a banda".

El guanyador, que ha rebut el premi de la ma del **Regidor del Districte VI i regidor adjunt de l'Àrea d'Esports Cristóbal Plaza Lao** de l'Ajuntament de L'Hospitalet de Llobregat ha "expressat el seu agraïment a GMchef i ha indicat que la seva voluntat ha estat retre homenatge a Formentera i les Illes Balears, sent per a ell un autèntic repte realitzar una adaptació del tradicional "Arròs a banda" de Formentera, actualitzat als nostres temps i en format tapa."

**David Padilla**, nascut a **Formentera** ( Illes Balears ) estudiant en el CETT de Barcelona, ha basat la seva proposta culinària en el plat típic de Formentera "Arròs a banda", transformant la coneguda recepta i actualitzant-la a la cuina d'avantguarda amb la tapa "Cucurutxo a banda", la seva tapa ha consistit en una deconstrucció del típic plat balear retent homenatge a les Illes Balears i en concret a Formentera, aportant el seu gra de sorra a la seva terra allí on va.

El jurat presidit pel xef **Erlantz Gorostiza - xef 2 Estrelles Michelin - Restaurante MB** - acompanyat del xef **Juan Jiménez – xef Gros Mercat -**, la xef **Ada Parellada – Restaurante Semproniana-**, **Joanna Artieda – xef i pastissera-** junt amb **Arnau Triola**, finalista de la semifinal de Catalunya del concurs GMchef 2018, han destacat l'originalitat, la qualitat dels ingredients i el talent desenvolupat per tots els participants. La tècnica culinària juntament amb l'originalitat de la presentació, ha determinat que **David Padilla** sigui el **finalista** de la zona Catalunya de **GMchef 2019**.

### Sobre GMchef

**GMchef** és un concurs gastronòmic organitzat per **Gros Mercat** que compta amb la col·laboració de **UNILEVER, HELLMANN'S i RENFE**. El seu objectiu és fomentar el talent i la creativitat en la gastronomia, formar a futurs xef i reconèixer als **3 primers classificats amb una estada en pràctiques** en els principals **restaurants d'estrella Michelin del país**, i en aquesta **4ª edició** ha comptat amb la participació de més de **1.000 alumnes** procedents de **159 escoles** de tot el territori nacional. Després de les primeres fases del concurs, **30 alumnes de 27 escoles de tota Espanya competiran en 6 semifinals regionals per a**

arribar a la **Gran Final**, que se celebrarà a Madrid el pròxim 12 de Novembre, on un jurat amb més de **10 estrelles Michelin** seleccionarà al gran guanyador de **GMchef 2019**.

### SEMIFINALS

**24 de setembre - Bilbao** – Escuela Superior de Hostelería Bilbao  
**1 d'octubre - Madrid** – IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid  
**8 d'octubre – L'Hospitalet de Llobregat** – Centre de Formació d'Hostaleria de l'Hospitalet  
**14 d'octubre - Sevilla** – IES Heliópolis  
**21 d'octubre - Cheste** - CIPFP Cheste  
**28 d'octubre - Gran Canaria** - Hotel Escuela de Santa Brígida

La **Gran Final de GMchef** se celebrarà el pròxim **12 de novembre** a Madrid, on els 6 finalistes (guanyadors de les semifinals) intentaran sorprendre un jurat presidit pel **xef Martín Berasategui** acompanyat del **xef Erlantz Gorostiza** i destacats **xef amb estrella Michelin**, a més d'un reconegut **periodista gastronòmic**.

### Sobre Gros Mercat - GM Food Iberica:

*Gros Mercat, orientada en exclusiva a la venda per a professionals independents de l'hostaleria i la restauració, és l'àrea de cash&carry i una de les línies de negoci de **General Markets Food Iberica**, una companyia internacional que forma part de la multinacional xinesa **Bright Food**. **GM FOOD** és líder en el sector de la distribució alimentària a Espanya amb una facturació de més de **1.100 milions d'euros** i **2.500 empleats**. **Gros Mercat disposa avui dia amb 25 centres a Catalunya**.*

***GMchef, creat en 2016**, és el concurs de tapes per a estudiants de primer curs d'escoles d'hostaleria i cuina en el territori nacional. En l'anterior edició de 2018 es van inscriure més de 80 Escoles i 630 participants. L'edició de **GMchef 2019 ha comptat amb la participació de 159 escoles i més de 1.000 alumnes**.*

---

Per a qualsevol informació addicional poder contactar amb:

**Xavier Rieiro**  
**Dpt. de Comunicació i Premsa**  
**GMchef "Alimenta Tu Talento 2019"**  
T+ 93 409 83 93 – 685 120 093  
[gmchef@tryptic.net](mailto:gmchef@tryptic.net)  
[www.gmchef.com](http://www.gmchef.com)