

Nota de prensa

La manchega Cristina Ramírez ganadora de la semifinal de GMchef “Alimenta tu Talento” en Madrid

La alumna del EFA la Serna de Bolaños de Ciudad real ha presentado una la tapa “Macarón de boletus, cordero Manchego y patata trufada”

Alfonso Mateos Antón, subdirector general de Centros de Formación Profesional de la Comunidad de Madrid, ha entregado el premio a la ganadora

El jurado ha estado compuesto por los chef Erlantz Gorostiza y Juan Jiménez, el periodista Ferran Imedio y el académico Ángel Parada

Madrid, 2 de octubre de 2019

El IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid ha acogido la semifinal zona centro de GMchef “Alimenta tu Talento 2019”, el concurso de tapas organizado por GMcash dirigido a estudiantes de primer año de hostelería y cocina, que ha proclamado vencedora a Cristina Ramírez de Arellano del EFA de la Serna de Bolaños de Ciudad Real con la tapa “Macarón de boletus, cordero manchego y patata trufada” con ingredientes autóctonos de la región.

La ganadora, que ha recibido el premio de la mano de Alfonso Mateos Antón – subdirector general de Centros de Formación Profesional de la Comunidad de Madrid, ha “expresado su agradecimiento por la confianza que GMchef ha depositado en los participantes y las escuelas y por brindarle la oportunidad de representar culinariamente un pedacito de su tierra y poder llegar a alcanzar su sueño de convertirse en chef profesional”.

Cristina Ramírez de Arellano, afincada en Ciudad Real, ha realizado un homenaje a su tierra, con un macarón con polvo de boletus, relleno de un guiso de cordero manchego presentado sobre un parmentier de patata trufada, con productos autóctonos, que la devuelven a su infancia, al finalizar la vendimia donde toda la familia se reúne alrededor de la mesa, para saborear los guisos típicos manchegos.

El jurado presidido por el chef Erlantz Gorostiza - chef 2 estrellas Michelin - Restaurante MB - acompañado del chef Juan Jiménez, Ángel Parada - Académico y Vicepresidente de la Academia Madrileña de Gastronomía y Ferran Imedio – Periodista gastronómico de El Periódico y Fundador de Gastronomistas.com , junto a M^ª Eugenia Barberá - Finalista de la zona centro 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 CRISTINA RAMIREZ sea la finalista de la zona centro GMchef 2019.

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 **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 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 a día de hoy 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**.*

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