

Nota de prensa

La sevillana Paqui Valiente ganadora de la semifinal de Andalucía de GMchef “Alimenta tu talento” en Sevilla

La alumna del IES Heliópolis de Sevilla ha presentado la tapa “Retrato” con una base de guiso tradicional inspirada en una emotiva fotografía familiar

El jurado ha estado formado por el chef Erlantz Gorostiza, el académico Juan Andrés Haurie, la crítica gastronómica Charo Barrios y el periodista gastronómico Pepe Monforte

Juan Andrés Haurie, miembro de la academia Andaluza de gastronomía, ha reivindicado a Sevilla como capital de la tapa

“La tapa es patrimonio de Andalucía” y el tapeo es una manera de vivir

Sevilla, 14 de octubre de 2019

El IES Heliópolis de Sevilla ha acogido la **semifinal de Andalucía de GMchef “Alimenta tu talento 2019”**, el concurso de tapas organizado por **GMcash** dirigido a estudiantes de primer año de **hostelería y cocina**, y ha proclamado vencedora a una de sus alumnas; **Paqui Valiente** con la tapa “**Recuerdo**” un homenaje a la familia y a la tradición, pero con un toque de modernidad.

La ganadora, ha expresado su agradecimiento por la oportunidad que GMchef le ha ofrecido *“de poder expresar su pasión por la gastronomía y por poder transformar la cocina tradicional en arte con mucho sentimiento”*.

Paqui Valiente afincada en **Tocina (Sevilla)** ha realizado un homenaje a la familia andaluza con una **base de guiso tradicional de patatas con costillas de cerdo ibérico**. La ha llamado “**Recuerdo**” por que está **inspirada en algo muy valiosos para ella; una fotografía familiar que la devuelve a su infancia, una propuesta gastronómica tradicional llena de modernidad**.

El jurado presidido por el **chef Erlantz Gorostiza - chef 2 estrellas Michelin - Restaurante MB -** acompañado por **Juan Andrés Haurie - miembro de la Academia Andaluza de Gastronomía-, Charo Barrios - crítica gastronómica-, Pepe Monforte – periodista gastronómico en “Cosas de Comé”-**, junto a **Juan Gaspar - Finalista de Andalucía 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 **Paqui Valiente** sea la **finalista de Andalucía del concurso GMchef 2019**.

Juan Andrés Haurie, miembro de la academia Andaluza de gastronomía “ha reivindicado a Sevilla como capital de la tapa” porque “la tapa es patrimonio de Andalucía” y el tapeo es una manera de vivir.

La semifinal ha estado **precedida** por un **showcooking** a cargo de **Juan Jiménez, chef GMcash** y **Raúl de los Santos - sumiller zona Andalucía-** quienes han realizado un taller de **tapas y maridaje de vinos - El Viaje de Solecito, de GMcash-** en el IES Heliópolis, ante **200 alumnos** procedentes de escuelas de hostelería de Sevilla y alrededores.

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 Chestre
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