

Nota de prensa

Rosa Nazareth Ortiz gana la semifinal de GMchef “Alimenta tu Talento” en Canarias

**La alumna de Hotel Escuela Santa Brígida de Gran Canaria ha presentado
“Delicias de agriote con mojo de salvia”, una tapa de vanguardia y tradición**

**El jurado ha estado compuesto por los chef Erlantz Gorostiza, Juan Santiago,
Davidoff Lugo y Aída González**

Las Palmas de Gran Canaria, 28 de octubre de 2019

El Hotel Escuela de Santa Brígida ha acogido la semifinal de Canarias de GMchef “Alimenta tu Talento 2019”, el concurso de tapas organizado por GMcash dirigido a estudiantes de primer año de hostelería y cocina. En la semifinal se ha proclamado vencedora Rosa Nazareth Ortiz del Hotel Escuela Santa Brígida de Gran Canaria, que ha presentado “Delicias de agriote con mojo de salvia”, una tapa de vanguardia y tradición canaria.

La ganadora, que ha recibido el premio de la mano de M^a Eva de la Fe González, directora general de Formación Profesional y Educación de Adultos del Gobierno de Canarias 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. También ha ensalzado la calidad de los productos autóctonos canarios, y el orgullo de representar a Canarias en la gran final de Madrid.

Rosa Nazareth Ortiz, nacida en Venezuela y natural de El Hierro, ha realizado la tapa “Delicias de agriote con mojo de salvia”, una receta que se compone de agriote cortado en porciones al vacío con una cucharadita de mojo de salvia, con un crujiente de queso de media flor de Guia y una lactonesa de pimiento y cenizas. Una tapa realizada con producto autóctonos de la tierra y que quiere mostrar la cocina canaria como un referente a nivel nacional. La tapa es una innovación propia que hace un homenaje a El Hierro y a las islas canarias.

El jurado ha estado presidido por el chef Erlantz Gorostiza -chef 2 estrellas Michelin- Restaurante MB -acompañado de Aída González -embajadora de la Restauración con Sello Canario en Madrid- Restaurante ‘Cuerno Cabra’ -; Juan Santiago -chef y propietario- Restaurante Hestia-; Davidoff Lugo -presidente de la Asociación Reposteros, Cocineros y Panaderos ‘Mojo Picón’ y chef - Restaurante Maroa-, y Natalia González Godoy, finalista de Canarias del concurso GMchef 2018. Todos 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 Rosa Nazareth Ortiz sea la finalista de Canarias de GMchef 2019, representando a las Islas Canarias.

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.

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