

Apuesta por los futuros cocineros

30 estudiantes de hostelería en las semifinales del concurso GMChef

La **tercera edición** del concurso GMChef, organizado por GM Food a través de su enseña de establecimientos de cash&carry GMcash, ya tiene a los **30 estudiantes que participaran en las semifinales que comenzaran a partir del 24 de septiembre**. En el concurso, que se celebra a nivel nacional, han participado **más de 600 alumnos de 82 escuelas españolas**, que han presentado tapas propias realizadas con un mínimo de cuatro productos de la marca propia **Gourmet**.

GMChef es una muestra del apoyo a la cocina de nuestro país -una de las más prestigiosas internacionalmente- y a sus futuros talentos, recuperando la tapa como producto representativo de nuestra cultura gastronómica.

Los seleccionados, distribuidos en **Zona Centro** (Com. Madrid, Castilla – La Mancha y Ávila), **Norte** (Euskadi, Navarra y Burgos), **Catalunya**, **Levante** (Com. Valenciana, Baleares y Murcia), **Andalucía** y **Canarias**, deberán demostrar sus habilidades culinarias para lograr una plaza en la Final Nacional. El jurado, formado por **chefs de reconocido prestigio como los estrellados Xanty Elías, Josean Alija o Raúl Resino, críticos gastronómicos, profesionales de la hostelería y representantes de GM Food**, tendrá la difícil tarea de seleccionar a uno de los 5 semifinalistas que se presentan por cada zona.

Seguir aprendiendo, difundir la cocina vegana, demostrar que la cocina más innovadora no está reñida con la tradicional, mezclar conocimientos para fusionar sabores o el reto de competir frente a otros estudiantes, son algunas de las **motivaciones que los jóvenes estudiantes comentan como incentivo para su participación en GMChef**.

El **vencedor** de esta tercera edición, cuya **Final se celebrará el 19 de noviembre en el prestigioso espacio Mas Marroch de El Celler de Can Roca**, realizará un **stage** con experiencia gastronómica para él y su mentor, más dos acompañantes en el **Tres Estrellas Michelin El Celler de Can Roca**; el **segundo clasificado** tendrá el mismo premio en el restaurante de **Dos Estrellas Michelin MB de Martín Berasategui**, ubicado en el Abama Resort de Tenerife, mientras que el **tercer clasificado** lo hará en el restaurante onubense **Acánthum de Xanty Elías**, Brand Ambassador de GMcash, de una Estrella Michelin.

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 cinco líneas de negocio de General Markets Food Iberica, empresa internacional líder en el sector de la distribución alimentaria en España. **GMcash cuenta con 68 centros en España, 3 de los cuales se ubican en la Comunidad de Madrid, y supone un 54% del total de la facturación de la compañía, que asciende a más de 1.100 millones de euros. GM Food Iberica tiene 6 sedes repartidas en toda España y un equipo de más de 2.400 empleados.**

Para más información:

Esther del Pozo

esther.delpozo@gmfood.es

Gemma Pascual

gpascual@icempresarial.com