

Tres mujeres en el pódium de GMchef

Eugenia Lorente, ganadora de la tercera edición del concurso culinario GMchef

Girona, 19 de noviembre de 2018.- **Eugenia Lorente es la ganadora de la tercera edición GMchef**, el concurso culinario organizado por **GM FOOD** a través de su enseña GMcash, dirigido a estudiantes de hostelería de primer año que han presentado tapas de creación original, elaboradas por un mínimo de cuatro productos de la Marca Propia Gourmet, y que se ha celebrado durante la tarde de hoy en el espacio Mas Marroch de El Celler de Can Roca.

Eugenia Lorente, ha resultado vencedora con la tapa "Deconstrucción de gazpacho manchego" en un concurso que se ha erigido como una reivindicación de la mujer en el ámbito de la gastronomía, ya que **3 mujeres han conseguido los 3 premios**. La **tapa vencedora**, se compone de un praliné de tierra de torta de gazpacho, un canelón como elemento principal, botones de allioli de ajo negro, puntos verdes, ajo negro setas glaseadas, aire de pebrella, romero y una teja de miel.

La joven valenciana ha destacado en una edición donde se ha demostrado la visibilidad de las mujeres en el mundo de la cocina, y ha recibido como premio un **stage** con experiencia gastronómica para él y su mentor, más dos acompañantes en el **Tres Estrellas Michelin El Celler de Can Roca**. Además, su escuela recibirá un bono de 1.000€ para realizar compras en GMcash.

La segunda clasificada, es María Eugenia Barbera con una original **"Croqueta de pad thai"**, que hará un **stage** con experiencia gastronómica para él y su mentor, más dos acompañantes en el restaurante de **Dos Estrellas Michelin MB de Martín Berasategui**, ubicado en el Abama Resort de Tenerife. Para Eugenia, el concurso ha supuesto un reto y una gran ilusión que me permitirá aprender durante 4 meses a uno de los mejores restaurantes de España.

Por último, la tercera plaza ha sido para **Magdalena Mas**, mallorquina que ha presentado la tapa **"Frit de safarnària"**, y que realizará un **stage** con experiencia gastronómica para él y su mentor, más dos acompañantes en el restaurante onubense **Acánthum de Xanty Elias**, Brand Ambassador de GM FOOD, de una Estrella Michelin. La tercera clasificada ha cambiado su tapa para obtener una creación con producto de temporada, de km. 0, en coherencia con su filosofía.

En una disputada final, **Eugenia Lorente** ha tenido como contrincantes **al sevillano Juan Gaspar, alumno del IES Heliópolis** representante de la zona de Andalucía, donde ganó **con la tapa "Cazón sobre crujiente de adobo y helado de orégano"**; a **M^a Eugenia Barberá estudiante del IES Hostelería y Turismo de Alcalá de Henares** que presentó **la tapa "Croqueta de Pad Thai"**; **Magdalena Mas**, alumna del centro balear IES Juníper Serra, con **"Frit de**

Safarnària"; **Arnau Triola**, estudiante de la Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, que presentó "**Coctel de gambas**"; y **Natalia González** canaria del IES Santa María de la Guía, con la tapa "**Tradición y sentimiento**".

Para el jurado, formado por **Joan Roca (presidente del jurado. Co-propietario y chef del restaurante El Celler de Can Roca con 3 estrellas Michelin)**, **Erlantz Gorostiza** (director Gastronómico y Jefe de Cocina del Restaurante M.B del Hotel Abama con 2 estrellas Michelin), **Pere Laymon** (CEO de GM FOOD IBERICA, compañía organizadora de GMchef), **Xanty Elías** (propietario y chef del restaurante Acánthum con 1 estrella Michelin, y embajador de GM FOOD), y **Jesús Terrés** (periodista gastronómico), han encontrado a unos finalistas que han demostrado pasión, verdad, relato... todo ello encajado y ejecutado de forma impecable. **Joan Roca** ha destacado la importancia del apoyo que los estudiantes reciben de certámenes como **GMchef**, asegurando que participar en un concurso es una forma de aprender extraordinaria, un examen maravilloso donde poner el talento a disposición de la cocina.

Xanty Elías, presidente del jurado de las seis semifinales, comenta de esta edición que "ya era hora de que una empresa privada apoyara a las futuro generaciones de profesionales. Sin su apoyo no seremos un destino turístico como ahora somos, y además tengo cada día más claro que el futuro en la gastronomía será de las mujeres, gracias de Dios".

Con este certamen, que se celebra a nivel nacional, y en el que han participado más de **1.080 alumnos de 80 escuelas de toda España**, **GMchef 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**.

GMcash - GM FOOD

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 69 centros en España y supone un 54% del total de la facturación de la compañía, que asciende a más de 1.100 millones de euros. GM FOOD tiene 6 sedes repartidas en toda España y un equipo de más de 2.400 empleados.**

Unilever Food Solutions

La división de foodservice de Unilever se posiciona como un negocio capaz de servir de un modo global e integrado, operando en 68 países con más de 4.700 empleados, de los cuales 230 son chefs. En España, suma más de 250 referencias entre las que se encuentran recientes innovaciones como la renovada gama de Caldos Líquidos Concentrados, la Crema sabor Yogur de Carte d'Or, los Fondos Profesionales de Pollo, Carne y Marisco de Knorr, el nuevo NewYork Cheesecake de Carte d'Or y el Caldo para Paella de Knorr o marcas tan conocidas como Hellmann's, Krona y Maizena. La esencia de Unilever Food Solutions se centra en ofrecer inspiración y soluciones para el día a día de los chefs. Utiliza ingredientes y envases procedentes de fuentes sostenibles para generar menos residuos y consumir menos energía. Unilever colabora en la tercera edición de GMchef.

Para más información: Esther del Pozo esther.delpozo@gmfood.es
Gemma Pascual gpascual@icempresarial.com