

Nota de prensa

Carla Peyron ganadora de la 4ª edición del concurso de tapas GMchef “Alimenta tu Talento” 2019

La segunda posición ha sido para Cristina Ramírez del EFA La Serna de Bolaños de Ciudad Real y el tercer lugar ha sido para David Padilla del CETT de Barcelona

Los galardones han sido entregados por Ignacio Aguado – Vicepresidente de la Comunidad de Madrid, Lluís Labairu – Director General de GM FOOD y por el reconocido chef Martín Berasategui

El jurado formado por 14 estrella Michelin, ha contado con los chefs Martín Berasategui, Erlanz Gorostiza, Fina Puigdevall, Clara Villalón y el periodista gastronómico Jesús Terrés

Madrid, 12 de Noviembre de 2019

Carla Peyrón, alumna del **IES La Flora de Burgos**, se ha proclamado ganadora de la cuarta edición del concurso culinario **GMchef “Alimenta tu talento”** con la tapa **“Niñoyaky de queso y trufa, setas, maíz ahumado y crujiente de avellana”** en la final que se ha celebrado este martes en el espacio **Florida Retiro de Madrid**. La joven que cursa el primer curso de grado superior de cocina ha recibido el premio de la mano de **Ignacio Aguado –Vicepresidente de la Comunidad de Madrid -**, **Lluís Labairu – Director General de GM FOOD -** y por el reconocido **chef Martín Berasategui**, que consiste en un periodo en prácticas y una experiencia gastronómica para ella, su mentor y dos acompañantes en el restaurante **Lasarte de Martín Berasategui con tres estrellas Michelin**, “una experiencia fantástica que seguro que disfrutaré”, ha asegurado. Además, su escuela recibirá un cheque de 2.000 euros para realizar compras en **GMcash**.

La **segunda clasificada** ha sido **Cristina Ramírez del EFA La Serna de Bolaños de Ciudad Real** con una original **“Macarón de Boletus, cordero manchego y patata trufada”** que hará un *periodo en prácticas* en el **restaurante de dos estrellas Michelin MB de Erlanz Gorostiza**. En **tercera posición** ha quedado **David Padilla** estudiante del **CETT de Barcelona**, con la tapa **“Cucurucho a Banda”** y que realizará un *periodo en prácticas* en el restaurante con **dos estrellas Michelin**, **Les Cols de Fina Puigdevall**.

Carla Peyrón, nacida en **Sant Cugat (Barcelona)**, y con una dilatada experiencia es miembro de la **selección Española de Cocina**, profesora de cocina en los campamentos del programa de **Televisión Española “Masterchef”** y cuenta con un largo historial de premios como el **Campeonato Nacional de Trufa Negra de Soria 2019**, la **Copa Culinaria de las Américas 2017**, **Medalla de plata de la cocina Mediterránea en Rimini (Italia) 2018** y finalista de la mejor pasta de té artesana en **Barcelona 2018**.

GMchef “Alimenta tu talento 2019”, organizado por **GM FOOD** ha tenido en la final de esta cuarta edición a seis alumnos de primer año de diversas escuelas de hostelería:

- **Carla Peyron** - CIFP La Flora - Burgos - Finalista zona norte
- **Cristina Ramírez** - EFA la Serna de Bolaños - Ciudad Real - Finalista zona centro
- **David Padilla** - CETT - Barcelona - Finalista Cataluña
- **Paqui Valiente** - IES Heliópolis de Sevilla- Sevilla - Finalista Andalucía
- **José Luis Pascual** - IES Universidad Laboral de Albacete – Albacete – Finalista levante y Baleares
- **Rosa Nazareth Ortiz Ruiz** - Hotel Escuela Santa Brígida – Gran Canaria - Finalista Canaria

En el escenario del Espacio **Florida Retiro de Madrid**, los estudiantes han preparado durante una hora sus tapas de creación original, elaboradas por un mínimo de cuatro productos de la marca propia **Gourmet**, ante un jurado formado por :

- **Martín Berasategui** - Presidente del Jurado, chef con 10 estrellas Michelin - Restaurante Martin Berasategui
- **Erlantz Gorostiza** - chef con 2 estrellas Michelin - Restaurante MB
- **Fina Puigdevall** - chef con 2 estrellas Michelin – Restaurante Les Cols
- **Clara P. Villalón** - chef y blogger fundadora de Mismigas.com
- **Jesús Terrés** - Periodista gastronómico y director de la Guía Hedonista

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.

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.*

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 - 685 120 093
gmchef@tryptic.net
www.gmchef.com