

Nota de prensa

Isaac Bernal, del Hotel Escuela Santa Brígida de Gran Canaria, ganador del concurso culinario GMchef 2020

El primer premio de la 5ª edición del concurso gastronómico de GMcash – GM FOOD es una estancia en prácticas en el restaurante Miramar de Paco Pérez

Isaac Bernal, nacido en Sevilla y estudiante en el Hotel Escuela Santa Brígida de Gran Canaria, se ha proclamado **ganador de la quinta edición** del concurso culinario GMchef “Alimenta tu talento 2020” con el plato “Entre Tierras y Mar”; una cuidada presentación de pulpo teñido a base de soluciones naturales en tempura sobre un ajoblanco de almendras, un caviar de aceite de oliva y pimentón ahumado de La Vera con toque de culis de tuno indio.

Isaac Bernal, que cursa primero de grado superior de cocina, ha recibido el premio que lo acredita como ganador, que consiste en una **estancia en prácticas** en el restaurante Miramar de Llançà (Girona) con **dos estrellas Michelin**; “una experiencia fantástica que seguro que disfrutaré y podré seguir con mi formación”, ha asegurado. Además, su escuela recibirá un bono regalo de 500 euros para realizar compras en GMcash.

El **segundo clasificado** ha sido Adrián Calvente, nacido en el Campo de Gibraltar / San Roque y estudiante de la CFP Escuela de Hostelería La Inmaculada de Granada, con una original “Quisquilla Tropical” un tartar/ceviche centrado en la quisquilla de Motril marinada en ron montero, acompañado con un gazpacho de cítricos (naranja del Valle del Lecrín en Granada) y con un aire de cilantro. Adrián viajará a Lyon con un acompañante y visitarán la ciudad internacional de la gastronomía “la Cité de la Gastronomie de Paul Bocuse”.

En **tercera posición** ha quedado Álvaro Portolés, estudiante del IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, que ha presentado “México a Capas” un plato fusión de la cultura mexicana y la española en la que los ingredientes más típicos de México realzan y potencian la tradición de la cocina española.

En esta 5ª edición del concurso, el jurado ha estado formado por :

- Paco Pérez, chef con 5 estrellas Michelin. Dos en el restaurante Miramar de Llançà, otras dos en el restaurante Enoteca del Hotel Arts de Barcelona y una estrella en el restaurante 5 (cinc) situado en el Hotel Das Stue de Berlín
- Laura Curt, editora de Curt Ediciones y directora de la revista Vinos y Restaurantes.

- **Carla Peyrón, ganadora** de la edición **GMchef 2019**
- **Juan Jiménez, Brand Ambassador** del concurso **GMchef 2020**

GMchef es un concurso gastronómico organizado por **GMcash** cuyo objetivo es fomentar el talento y la creatividad en la gastronomía e impulsar la formación de futuros chef. El ganador de **GMchef 2020** disfrutará de un stage de prácticas en el **restaurante Miramar (dos estrellas Michelin)**. Este espacio es la base de la cocina y la filosofía del famoso **chef Paco Pérez** que cuenta con **cinco estrellas Michelin**. El **segundo clasificado** podrá conocer la ciudad francesa de **Lyon**, cuna del **chef Paul Bocuse** a bordo de los **trenes Renfe-SNCF en cooperación**.