

## CDT ALICANTE CERTAMEN

Juan José Sánchez Pérez, del restaurante Granaíno de Elche, se alzó esta semana ganador del concurso de Jóvenes Camareros de la Comunidad Valenciana, en una final en la que todos los participantes procedían de la provincia de Alicante

# Premio al mejor camarero

**TONI PÉREZ**  
informacion.extras@epi.es

**E**l pasado lunes se celebró el concurso de Jóvenes Camareros de la Comunidad Valenciana en las instalaciones del CDT de Alicante. La organización corrió a cargo de Cuina i Tertulia, con la colaboración de la Conselleria de Turismo. En una fase previa se seleccionaron seis finalistas, procedentes en esta ocasión en su totalidad de la provincia de Alicante.

El concurso dio comienzo a las 10.00 de la mañana, con una prueba en la que cada finalista debía montar una mesa y dar un servicio, en este caso de un arroz. Se valoraba la recepción y atención del cliente, el montaje de la mesa, el servicio de las bebidas, pan y café, la explicación del vino elegido y los conocimientos generales de esta materia que el concursante tenía, el servicio del arroz, la limpieza y retirada de los elementos de la mesa y la higiene personal y en el servicio.

El jurado, formado por cuatro miembros, proclamó campeón a Juan José Sánchez Pérez, del restaurante Granaíno de Elche. Tras él fueron seleccionados como segundo y tercero, respectivamente, Rafael López Bermejo, del Hotel Denia Marriot de Dénia, y Martín González Vallejo, del restaurante El Pi-



El ganador, Juan José Sánchez, en el centro, con los dos finalistas.

**LOS ASPIRANTES DEBÍAN COMO PRUEBA MONTAR UNA MESA Y OFRECER UN SERVICIO DE ARROZ**

caor de Ibi. Posteriormente el CDT ofreció una comida a jurado y participantes, donde estuvieron presentes el delegado territorial de Trabajo, Ramón Rocamora; el secretario general de Coepa, Javier López; el presidente del Gremio de Pasteleros, Raúl Asencio; y Miguel Cantó, como vicepresidente de Apeha. Cerró el acto el presidente de Honor de Cuina i Tertulia, Miguel Pérez Mejias.

## VI SEMANA GASTRONÓMICA DE GUARDAMAR DEL SEGURA

DEL 7 AL 13 DE JUNIO SE PODRÁN DEGUSTAR MENÚS ELABORADOS CON LA ÑORA Y EL LANGOSTINO

Los amantes de la gastronomía podrán disfrutar, del 7 al 13 de junio, de la cita culinaria por excelencia de la localidad de Guardamar del Segura. La VI Semana Gastronómica de la Ñora y el Langostino. Una iniciativa que cuenta con el apoyo del Ayuntamiento y la

Asociación de Restauradores de la localidad.

Lo mejor de la gastronomía guardamarena saldrá de las cocinas de los restaurantes participantes: El Jardín, Jaime, La Cañada Playa, La Nostra Pizza, La Saranda, La Vuelta, Manolo, Marjal y Rincón de Pe-

dro. Establecimiento que durante la semana ofrecerán un menú especial en horario de almuerzo y cena.

Atractivas propuestas culinarias basadas en la utilización de dos productos de la cocina local, la ñora y el langostino, que tendrán su primera cita en la cena inaugural del próximo lunes en el restaurante Marjal presentada por Rodrigo de la Calle (Madrid 1976). Joven y reconocido chef de cocina imaginativa y contemporánea, galardonado con el Premio Cocinero Revelación en el congreso gastronómico Madrid Fusión 2009. **JOAQUÍN BENALOY**

## Picaetas



Los niños durante una actividad.

## LA ASOCIACIÓN EUROTOQUE, CON EL DÍA DEL PRODUCTO

La Asociación Nacional Eurotoques decretó el pasado día 3 de junio como «Día del producto», como continuación al «Día del gusto» y con la misma actividad que es llevar a los más pequeños actividades relacionadas con la cocina. Cada cocinero de esta asociación ha realizado un taller destinado a niños de entre cinco y diez años donde el producto ha sido la estrella. Susi Díaz, de La Finca, montó en el colegio el Palmeral de Elche un bufette con variedades de verduras para darles a elegir y que comparasen de manera divertida, más de cinco variedades de tomates para que pudiesen distinguir y apreciar que no son todos iguales, el taller terminaba con un gazpacho elaborado a partir de zanahorias, naranja, fresas, frambuesas y, para ligarlos, el pan fue sustituido con cereales de los del desayuno. A los niños les pareció una delicia. Los cocineros de Almoradí, Pascual de Salones Pascual, que hizo una figura de un mono con frutas peladas, y Jesús del restaurante la U fueron algunos de ellos, en este caso en colegios de Almoradí y Dolores. **TONI PÉREZ**

### Y ADEMÁS

#### VINOS DE ALICANTE Una añada «muy buena»

La añada 2010 de los Vinos Alicante DOP ha sido calificada como «muy buena» por el Consejo Regulador. Esta calificación es emitida por el Comité de Cata del CRDO Alicante después de valorar organolépticamente todos los vinos que solicitan la calificación como Denominación de Origen, dentro de las bodegas inscritas a la misma. En total este año se han catado cerca de 160 muestras de vinos de diferentes tipologías y variedades a través de los cuales se deduce cuál ha sido la calidad media de la zona en esta cosecha.

6a SETMANA GASTRONÓMICA DE LA NYORA I EL LLAGOSTÍ  
7 a 13 juny 2010  
GUARDAMAR

**ASOCIACIÓN DE RESTAURADORES DE GUARDAMAR**

*El Jardín - Jaime - La Cañada Playa  
La Nostra Pizza - La Saranda  
La Vuelta - Manolo  
Marjal - Rincón de Pedro*

**GUARDAMAR**