

EL IES MEDITERRÀNIA DE BENIDORM FINALISTA EN EL X CONCURSO GASTRONÓMICO NACIONAL INTERATÚN

El próximo 1 de junio se celebrará la Gran Final en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, donde los diez alumnos finalistas se disputarán el premio al mejor plato elaborado con conservas de atún claro en aceite de oliva

Souhila Hammia Aïnouche, representará al IES Mediterrània de Benidorm en la Gran Final del X Concurso Gastronómico INTERATÚN, organizado por la Interprofesional del Atún, en colaboración con el FROM y con fondos de la UE, que se celebrará en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, el próximo 1 de junio y en la que se elegirá al mejor plato elaborado con conservas de atún claro en aceite de oliva, manteniendo el objetivo de difundir la cultura del atún entre los futuros profesionales de la restauración.

Las 10 recetas seleccionadas para la final de esta décima edición, entre ellas la de Souhila Hammia, serán incluidas, junto con las 90 recetas finalistas de anteriores ediciones del concurso, en el libro recopilatorio de las *100 mejores recetas de conserva de Atún Claro en Aceite de Oliva*.

El alto nivel de los alumnos y de las recetas recibidas, según el jurado, ha hecho más que difícil la selección de los diez finalistas de entre los 268 alumnos de las 83 Escuelas que se han presentado. Esta altísima participación del X Concurso supone la mayor registrada en la historia de este certamen de tan reconocido prestigio entre las escuelas de hostelería de España.

El honor de representar a Alicante y a sus Escuelas de Hostelería ha recaído en Souhila Hammia Aïnouche, joven alumna que se han ganado este reconocimiento gracias a su alto nivel académico reflejado en su propuesta gastronómica para este certamen. El plato que presentará en este Concurso Gastronómico es *”Chutney de atún claro en aceite de oliva, trío: panna cotta atún claro en aceite de oliva-gelatina de mango-jalea de menta, con trufa de coco choco atún claro en aceite de oliva”*.

Souhila tendrá un tiempo máximo de tres horas para elaborar la receta por la que han sido seleccionada y, posteriormente, se someterá al veredicto de un doble jurado: *El Jurado Interno*, formado por profesores de cocina, que valorarán la calidad del trabajo, la destreza y la limpieza en la elaboración de las recetas, y *El Jurado Externo*, que evaluará la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de su degustación, y que estará compuesto por las siguientes personalidades y profesionales: Dña. Isabel Hernández Encinas, Secretaria General del FROM; Dña. Marta Calvo Presidenta de INTERATÚN; D. Juan Manuel Vieites, Secretario de INTERATÚN; D. Jorge López, representante de OPAGAC, D. Ángel Palacios, Chef del Restaurante La Broche (Estrella Michelin); D. Pedro Larumbe, Chef del Restaurante ABC Serrano; Dña. Yanet Acosta, Presidenta Asociación Prensa Gastronómica y nutricional.



INTERATUN
Organización Interprofesional del ATÚN

Invertimos en la pesca sostenible
www.interatun.com

Además de Souhila Hammia, el panel finalista lo componen alumnos de escuelas de Barcelona, Castellón, Galdakao (Vizcaya), Madrid, Murcia, San Sebastián, Santa Cruz de Tenerife, Toledo y Valencia.

INTERATÚN, Organización Interprofesional del Atún, en colaboración con el FROM y con fondos de la Unión Europea, organiza anualmente este concurso gastronómico con un doble objetivo, por una parte, difundir las propiedades nutricionales de las conservas de atún claro en aceite de oliva, producto propio de la dieta mediterránea, y los beneficios de su consumo para la salud, y, por otra, animar a los futuros profesionales de la restauración a demostrar la versatilidad del atún, creando nuevas e interesantes recetas. Esta campaña se encuentra enmarcada dentro de la promoción del atún y sus productos que estas entidades llevan a cabo desde el año 2002.

Sobre INTERATÚN

INTERATÚN es la primera organización interprofesional constituida y reconocida formalmente por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino en el ámbito del sector pesquero. Engloba a los armadores de buques atuneros congeladores y a la industria transformadora y comercializadora de atún.

INTERATÚN representa y defiende los intereses de la industria atunera, desde el punto de vista de los diferentes subsectores que se interrelacionan en base a un anexo común: el atún, una de las especies más importantes para las industrias tanto pesquera como transformadora a nivel mundial

Sobre el FROM

Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos. Organismo Autónomo, adscrito al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, que centra sus actividades en el diseño y desarrollo de acciones encaminadas a promocionar el consumo de productos pesqueros.

Contactos de Prensa:

María Álvarez 91.413.15.63 - 646.96.55.72
malvarez@argiscongress.es

Cristela Herranz 91.413.15.63
cherranz@argiscongress.es

Luis Arija 91.413.15.63 – 638.92.54.09
larija@argiscongress.es

