

S U P L E M E N T O E S P E C I A L

X EDICIÓN GRANA
JOVEN

Chef

Concurso culinario
para jóvenes promesas



#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA

#Por
ElClima



La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, únete a **Hostelería #PorElClima** y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>

Partner nacional:



Impulsado por:



GALA FINAL. Este concurso cuenta con el patrocinio de Cervezas Alhambra

Pablo Donadío se corona en una X edición de GranaJoven Chef para el recuerdo

GRANADA

A.F. El concurso gastronómico GranaJovenChef, un certamen organizado por IDEAL y la concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Granada, celebraba este 2023 su décima edición. Una cita que estaba marcada en el calendario de todos los jóvenes cocineros de entre 18 y 35 años que tuvo lugar en las cocinas del Centro de Formación Profesional La Inmaculada y que no defraudó, ya que el nivel mostrado por los finalistas fue muy alto durante toda la velada.

Después de varias semanas de certamen con la participación de más de 100 candidaturas, a finales de abril se celebró la semifinal en las instalaciones de Pilsa Educa, donde se midieron los seis mejores jóvenes chefs de todos los que se habían inscrito: Jorge Ruíz, Rubén Gálvez, José Mateo, Rocío Blanco, Pablo Blázquez y Pablo Donadío. Allí cada uno de ellos tuvo que elaborar de forma presencial la receta que habían presentado en vídeo durante el proceso de selección.

De los seis semifinalistas, tres pasaron a la gran final. José Mateo, un joven estudiante de la Escuela Hur-

tado de Mendoza que compatibiliza sus estudios con su trabajo en el Parador San Francisco de la Alhambra, llegó a la cita gracias a sus 'Langostinos infusionados con manzanilla sobre crema de bimi y cebolleta'. Por su parte, Jorge Ruíz, originario de la localidad costera de La Mamola, consiguió llegar a la final gracias a su receta 'Calamar en aceite con ajo blanco de piñones, higo de la Alpujarra y roca negra'. Mientras que Pablo Donadío, que a la postre sería el vencedor del certamen, alcanzó la última ronda de GranaJovenChef gracias a su plato 'Cuenca y su entorno'.

La gran final tuvo lugar el pasado 18 de mayo y, aunque los concursantes no empezaban a cocinar hasta pasadas las 20:30 horas, todo comenzó bastante antes. Por la mañana los tres finalistas debían de hacer la compra en Alcampo, para lo que contaban con un presupuesto limitado de 50 euros para hacerse con productos con los que más tarde prepararían su receta. Sin embargo, la particularidad estaba en que ninguno de ellos sabía lo que tendría como ingrediente principal, ya que esa información no se desvelaría hasta junto antes de que diera comienzo el tiempo de cocinado.



A finales de abril se celebró la semifinal en las instalaciones de Pilsa Educa y tres fueron los finalistas



www.esparragodehuetortajar.com





En concreto había tres ingredientes principales secretos: a José le tocó la sardina, con la que preparó una elaboración llamada 'Sardina ahumada y texturas'; Pablo tuvo como ingrediente principal los espárragos, con los que hizo una 'Pasta de espárragos'; y a Jorge le asignaron el choto, con el que hizo un 'Choto al ajillo'. Unos platos que más tarde sería valorados por el jurado, que en esta X edición de GranaJovenChef estuvo compuesto por los cocineros Rafael Arroyo, Chechu González, José

Miguel Magín y Carlos Caballero; además de Inmaculada Criado, directora del Centro de Formación Profesional La Inmaculada; Rut Callejón en representación de IDEAL; y Sandra Rodríguez, concejala del área de Juventud del Ayuntamiento de Granada.

Gastronomía y diversión

Jurado a parte, los jóvenes chefs no estuvieron solos durante la gran final celebrada en el Centro de Formación Profesional La Inmaculada.

Alrededor de un centenar de personas se dieron cita en los espacios interiores de La Inmaculada, justo al lado de sus cocinas, para disfrutar del evento. Unas grandes pantallas permitían a los asistentes observar durante todo momento lo que hacía cada uno de los finalistas. Y, además, durante las dos horas de cocinado que tenían José, Jorge y Pablo, fueron agasajados con un menú espectacular con motivo del décimo aniversario del concurso.

A parte de una selección de Cer-

vezas Alhambra, que fue el patrocinador principal de la cita, los asistentes pudieron degustar varios platos a la altura de los mejores chefs. Para empezar, una degustación de aceite de oliva virgen ex-

Alrededor de un centenar de personas se dieron cita en los espacios interiores de La Inmaculada

tra, cortesía de la DOP Montes de Granada con pan cateto.

Después, una selección de tomates Amela y Adora, cortesía de La Palma. Y los manjares no pararon de sucederse: un ajoblanco con mango, espárragos trigueros IGP Espárrago de Huétor Tájar en aceite de oliva virgen extra, una cucharita de salmón, queso fresco y guacamole... Elaboraciones que, además de con cerveza, estuvieron maridadas con vino Albayda Blanco de Bodegas Fontedei.

El Aceite de Oliva Virgen Extra de GRANADA

Montes de Granada
Consejo Regulador
Denominación de Origen

Busca el sello original

Europa invierte en las zonas rurales

UNIÓN EUROPEA

Junta de Andalucía

GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



En torno a las 23:00 horas los jóvenes cocineros comenzaron a presentar sus platos ante el jurado

Mientras los asistentes disfrutaban de estos bocados y de ver cómo cocinaban los finalistas, hubo tiempo también para la diversión gracias al grupo de teatro 'La Tetera', una formación que se encargó de amenizar toda la velada y llevar las risas a cada una de las mesas hasta que finalizó el cocinado, momento en el que los tres concursantes debían presentar sus platos ante el jurado y explicar qué habían hecho exactamente.

El veredicto del jurado

En torno a las 23:00 horas los jóvenes cocineros comenzaron a presentar sus platos ante el jurado. El primero en hacerlo fue Pepe Mateo, que reconoció que no fue un cocinado «cómodo» porque no se esperaba tener que trabajar con sardinas. «He tenido que darle la vuelta a todo lo que tenía pensado pero estoy contento con el resultado»,



comentó José, que detalló que su plato se llamaba 'Sardina ahumada y texturas' y que había utilizado para prepararlo, entre muchas otras cosas, una vaporera japonesa y que había añadido humo de

leña de olivo para potenciar el resultado final.

Tras José presentó su elaboración Pablo Donadío, una 'Pasta de espárragos' realmente especial. «Ha sido divertido porque vienes con unas ideas y al final todo cambia. He querido aprovechar el espárrago en su plenitud, todo lo que tiene, haciendo dos elaboraciones». Y el último en mostrar su receta al jurado fue Jorge, que detalló que su 'Choto al ajillo' era «un viaje por Granada» a través de muchas culturas gastronómicas. «Ha sido una experiencia



bonita, me ha dado tiempo a hacer todo lo que tenía pensado y me ha ido bien».

Después escuchar la explicación de cada uno de los finalistas, el jurado procedió a degustar cada pla-

to para justo después marcharse a deliberar. Los nervios, tanto de los concursantes como del público, estaban a flor de piel. Y la espera, aunque no fue muy larga, se hizo eterna para José, Pablo y Jorge, que esperaban ansiosos para saber quién era el ganador de la décima edición de GranaJovenChef. El vencedor se llevaría un premio de 1.300 euros, el segundo uno de 800 euros y el tercero uno de 500 euros, además de un lote de productos gastronómicos aportados por los patrocinadores.

Lo que nos une es fomentar un **EMPLEO** estable y de calidad. Para conseguirlo, este año hemos subido el **salario un 9%** a toda la plantilla y hemos empleado a **1.125 personas**.

Escanea y Mónica te contará por qué en esta cooperativa **NOS UNE EL EMPLEO.**

consum
Juntos es cooperativa

top EMPLOYER
ESPAÑA SPAIN 2023
CERTIFIED EXCELLENCE IN EMPLOYEE CONDITIONS



Inmaculada Criado, Sandra Rodríguez, Chechu González, Rafa Arroyo, José Miguel Magín y Carlos Caballero.

Grupo de teatro La Tetera .



José Manuel Biedma, Emilio Ortega, Fran Martínez, Eugenia Arias, Álvaro de la Torre, Rocío González, Bea García, Alberto Romero, Mónica Álvarez, Julián García y M^aJesús Gabaldón.



Estíbaliz Gurruchaga, Alberto Romero, Ofelia de Pedraza, José del Amo y Pepi Moya .

Como presidente del jurado, Rafael Arroyo tomó la palabra y reconoció que, a diferencia de otras ediciones, en esta lo había tenido «súper claro». «Ha sido una decisión unánime. Aprovecho la ocasión para decir que estoy muy contento de que GranaJovenChef se consolide como uno de los mejores concursos gastronómicos a nivel nacional», comentó Arroyo.

Justo después tomó la palabra Paco Cuenca, alcalde de Granada, que quiso poner en valor como este tipo de concursos son imprescindibles para «promocionar a la gente joven». «Al final se trata de visibilizar el enorme talento que hay en

las cocinas de nuestra tierra, con establecimientos de primer nivel y un producto magnífico. Estamos en el mejor momento de la gastronomía granadina y en eso tiene mucho que ver GranaJovenChef», expuso Cuenca.

Terminados los discursos protocolarios, llegó el gran momento. El jurado dio a conocer qué posición de este particular podio de jóvenes cocineros ocuparía cada uno de los finalistas: José Mateo fue el tercer clasificado, Jorge Ruiz quedó segundo y Pablo Donadío, por unanimidad, fue elegido como el ganador de la X edición de GranaJovenChef.

LA VARIEDAD DE NUESTRA TIERRA REFLEJADA EN NUESTROS VINOS

ESPACIO FRESQUITO → **NATURALEZA**
EL BARRO ↓ **ZOCO**
REINA MORA
LA CASA DE LA SULTANA

areñas
BODEGAS FONTEDEI GRANADA
bodegasfontedei.es Tif: 958 22 20 20
NUESTRA CIUDAD



Paulino Ortega, Jesús Pernía, Juan Luis Carrión y M^a Dolores Peña.



Irene Medina, José Peralta, Mónica Zurita y José Luis González.



Guillermo Sánchez, Enca Navarro, Jorge Casillas, Belén Agrela, Cati Torres, Elena Martín, Manuel Sánchez, Ester Osuan y Óscar Aguilera.



Silvia Miranda, Leonor Carbonell, Begoña Sánchez, Lorena Morales y Mónica Álvarez.



Rafa Arroyo, Mónica Rico, Álvaro Alba, Alberto Ramos y M^a Isabel Pedregosa.



Ana Muñoz, Juan Codorniú, Rebeca Grande y Lucía González.

Mi PESCADERÍA

aniversario

A partir del 31 de mayo

OFERTAS
DISPONIBLES
EN **HIPER**
Y **ONLINE**

LANGOSTINOS CON PASTA INTEGRAL AL AJO-ACEITE

🕒
20 minutos

★☆☆☆☆
Dificultad

¡Descubre cómo
hacer esta receta!



El ahorro está en el precio

6€
99

LANGOSTINO ECOLÓGICO COCIDO

40/50 piezas.
Bandeja de 500 g (kg 13,98 €).



Rico en proteínas,
omega 3 y vitamina B12.



Chicharrillo
El kg.

3€
49



¿Cómo transformar y conservar los sobrantes?

Consejo de **Bárbara Buenache**
(Chef Ejecutivo de Alcampo)



Bacaladilla
El kg.

2€
69



Corvina
El kg.

7€
95



Mejillón
Malla 1 kg.

2€
25

Ofertas del 1 al 4 de junio

¡Ofertas bomba!

Ofertas del 8 al 11 de junio



LANGOSTINO COCIDO
30/40 piezas/kg.
El kg.

8€
99



FILETE DE BACALAO
Procedente del Atlántico Norte-Este.
El kg.

11€
95



ANILLA DE POTA
Procedente del Océano Pacífico.
El kg.

5€
89



FILETE DE GALLINETA
El kg.

8€
99

OFERTA
DISPONIBLE
EN **HIPER**
Y **ONLINE**

*Artículos disponibles en establecimiento de mostrador de pescado.



Ana Mateo, Julia Oliva, Alejandro Ruiz, Inmaculada Ruiz y José Hervás.



Cechu González, Paco Cuenca, Rafa Arroyo, José Miguel Magín, Antonio González y Luis Guijarro .



José Antonio Ordóñez, Araceli Lucena, Inmaculada Gámez y Miguel Ángel Martínez.



Fran Tamarit, Enrique Martín y Álvaro García.



Marta Torres, Matilde Moreno, Ignacio Escobar y Leonor Carbonell.



Claudia Villamil, Alfredo Peña, Carlos Caballero, Violeta Argüelles, Beatriz García y Álvaro de la Torre.



Charo Casado, Quini Almendros, José Antonio Gutiérrez, Emilia Morcillo e Inma Fernández .

TÉCNICO
SUPERIOR EN
**DIRECCIÓN
DE COCINA**

TÉCNICO EN
**COCINA Y
GASTRONOMÍA**

TÉCNICO
SUPERIOR EN
**EDUCACIÓN
INFANTIL**



Abierta admisión curso 23/24

Llama al 958 18 52 74
www.cfplainmaculada.com



Centro de Formación Profesional
LA INMACULADA

AYUNTAMIENTO DE GRANADA



Diferentes momentos de la gala en la que participó el alcalde, Francisco Cuenca, y los concejales: Sandra Rodríguez y Eduardo Castillo.

Jóvenes altamente preparados

Hasta llegar a la final los aspirantes han demostrado su talento en las pruebas anteriores en las que ha quedado demostrado el alto nivel de los participantes llegados de toda España.

El éxito de GranaJoven Chef pone de manifiesto que la cocina es una de las salidas de futuro con mejores perspectivas.

Todos los ganadores de las ediciones anteriores han conseguido labrarse un futuro y están contribuyendo a situar a Granada como un referente gastronómico. Este concurso forma parte de la apuesta de CMA Comunicación de la mano de IDEAL de apoyar el sector de la hostelería junto con otras iniciativas como Maestros Culinarios, el Congreso Gourmet o Fogones Granadinos que se ha puesto en marcha este año para los cocineros amateur.

concejal del área de Juventud, coincidió con el alcalde al destacar el potencial de la gente joven, «en Granada tenemos un talento descomunal, no solamente en cocina, sino también en otras muchas facetas». «Este tipo de iniciativas son el mejor escaparate para la juventud» destacó.

Pisando fuerte

Para una ciudad en la que el turismo representa uno de sus motores económicos contar con una cantera de cocineros potente es una importante noticia. «Hay unas generaciones que tienen entre 20 y 35 años que son los que van a tener la oportunidad de disfrutar de todo lo bueno que se está gestando en Granada, hay mucho talento y hay que apostar por este tipo de iniciativas presentes porque marcarán el futuro» indicó Cuenca.

en valor la gastronomía de Granada. Ha dado sus frutos en estos diez años y ya hay establecimientos en Granada consagrados que nacieron de este evento» ha dicho el alcalde.

En estos 10 años ha habido una evolución, según el alcalde y el proyecto ha cuajado entre la ciudadanía, «llama la atención ver como la gente de fuera nos mira como un referente, son gente joven que viene pisando muy fuerte».

De ahí que haya reiterado su apoyo. «Seguiremos porque los resultados son palpables. Es una de las mejores propuestas que hay en el marco de las iniciativas de juventud y turismo porque nuestro objetivo es aumentar el tiempo de pernocta y Granachef está permitiendo despertar la calidad gastronómica que da razones para que los turistas se queden más tiempo».

Por su parte, Sandra Rodríguez,

«LA GASTRONOMÍA VA CAMINO DE CONVERTIRSE EN UN REFERENTE DE GRANADA»

El concurso gastronómico GranaJoven Chef ha celebrado este año su décima edición. Un proyecto que nació por iniciativa del área de Juventud del Ayuntamiento de Granada e IDEAL

GRANADA

C.S. Con este ya son diez los años que lleva celebrándose GranaJoven Chef. Una iniciativa que se ha consolidado y que se ha convertido en una plataforma de lanzamiento para muchos aspirantes a grandes cocineros. Puesta en marcha por el área de Juventud y con el respaldo de IDEAL se han convertido en una cita ineludible para los jóvenes que desean abrirse camino en el mundo de la cocina. Con motivo de este aniversario el alcalde en funciones, Francisco Cuenca, ha felicitado a los organizadores porque esta iniciativa «visibiliza la magnífica gastronomía

de Granada» y ha reiterado el apoyo para futuras ediciones. «Al final se logra dar a conocer a los jóvenes talentos, que son de lo mejorcito de Andalucía, con la colaboración del Ayuntamiento, IDEAL y Cervezas Alhambra. Entre todos se desarrolla esta acción que pone

Granada cuenta con establecimientos ya consagrados que nacieron de este evento culinario

«Es una de las mejores propuestas que hay en el marco de las iniciativas de juventud»

FEDERACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO

LA FEDERACIÓN AGRADECE A IDEAL LA REALIZACIÓN DEL CONCURSO Y PONER EN VALOR A LOS COCINEROS

El objetivo de la Federación es potenciar la gastronomía como uno de nuestros principales recursos turísticos de Granada

GRANADA

C.S. Desde la Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo continúan con su meta de contribuir a que las empresas alcancen sus objetivos, esta es una tarea irrenunciable que junto a los objetivos del destino conforma la razón de ser de los fines de la Federación.

Es cierto que existen sectores emergentes como las TIC, Inteligencia Artificial, el biosanitario, el agroalimentario, la investigación científica y el Acelerador de Partículas. Todo ello, pone de manifiesto el inmenso caudal de talento que mana de la Universidad. «Son

motores de un futuro económico próspero para Granada. Pero nada de eso va a sustituir a corto y medio plazo a la importancia de nuestro sector turístico, a su peso en términos de PIB y de Empleo, a su capacidad de posicionarnos en el mundo».

A pesar de la pujanza de sectores emergentes en nuestra economía de lo que nos congratulamos y felicitamos este sector «continúa marcando» la economía de Granada, con más del 15% del PIB directo, llegando al 30% de forma indirecta y más de 20.000 empleos que junto a los más de 5.000 autónomos, ponen en valor su verdadera relevancia económica y social.

«Granada como destino turístico continúa adoleciendo de problemas estructurales que lo hacen un destino débil, poco pujante y sin competitividad. La falta de infraestructuras, denunciada hasta la saciedad, el AVE que ha

sido una de las grandes decepciones, por el AVE no existe, la falta de frecuencias, un aeropuerto con importantes déficit técnicos, lastran el destino y sus empresas».

Es verdad que el sector se ha recuperado, que hay gran cantidad de turistas pero los hoteles no alcanza las cifras óptimas de ocupación, «el exceso de viviendas con fines turísticos es palmario, penalizando el destino con un exceso de oferta que lastra precios y en consecuencia la generación de empleo».

A ello hay que sumar el pago de los ICOs de la pandemia y una presión fiscal de más de 30 puntos hacen ciertamente difícil mantener las empresas a flote y que además sean competitivas.

«Las administraciones deben garantizar las mejores condiciones para que las empresas puedan prosperar, ser más innovadoras y competitivas».



Las empresas han de dar lo mejor de sí mismas para generar desarrollo económico y empleo.

Los medios de comunicación, como IDEAL, tienen una importante misión para que esas condiciones se den, denunciar cuando no es así -como ahora ocurre en Granada con las infraestructuras- y destacar el trabajo de las empresas que son ejemplares.

Para la Federación es una satisfacción volver a participar en este evento gastronómico de promoción de los profesionales de la gastronomía.

Granadachef de la mano de IDEAL se ha conformado como un evento de promoción de jóvenes valores profesionales potenciando uno de nuestros principales recursos como es la gastronomía.



Federación Provincial de Empresas de Hostelería y Turismo de Granada

Cerca de todos. Al servicios de todos.



Gestión y Servicio

- Atención directa, personalizada y confidencial a las empresas.
- Servicios jurídicos.
- Todo tipo de gestiones ante la Administración Local, Provincial, Autonómica y Central (entre ellas la tramitación de expedientes de apertura, baja y modificación).
- Representación y asistencia a cada uno de los asociados ante sus respectivos municipios de todas las gestiones que les pudieran afectar.
- Canalización de los asuntos empresariales de los asociados en beneficio del interés general.
- Activación de iniciativas/jornadas y eventos empresariales encaminados a que las empresas asociadas, y los sectores turístico y hostelero, en general, se beneficien de los mismos.
- Gestión de Ocupación de Vía Pública, ante el Ayuntamiento de Granada o cualquier otro Ayuntamiento de la provincia, con el objetivo de que todas las empresas hagan uso de este importante recurso en que se han convertido las terrazas de los establecimientos.
- Gestión de formación a medida. Participación en planes agrupados de formación.
- Emisión de circulares informativas con la actualidad del sector (a nivel normativo, comercial, etc.).
- Información y asesoramiento de ayudas y subvenciones.
- Asesoramiento y representación ante las entidades de propiedad intelectual. (SGAE, ASGEDi, AISGE)
- Representación y asistencia a promociones, a nivel corporativo y de las empresas de forma particular.
- Servicios en diferentes campos de actuación derivados de la pertenencia a organizaciones empresariales supraprovinciales.
- Convenios con empresas proveedoras de servicios y productos para nuestras empresas.



WeloveGranada



Asociación Provincial de Empresas de Turismo Activo y Servicios Turísticos de Granada. • Asociación de Turismo Altiplano de Granada. • Asociación de Hosteleros de la Costa Tropical. Asociación Provincial de Hospedaje. • Asociación Provincial de Restaurantes, Cafeterías y Bares. • Asociación Provincial de Campings. • Asociación Provincial de Agencias de Viaje. Asociación Provincial de Guías. • Asociación Provincial de Servicios Turísticos. • Asociación Provincial de Discotecas y Salas de Fiesta. • Asociación Provincial de Pubs. Asociación Comarcal de Hostelería y Turismo del Altiplano. • Asociación Comarcal de Hostelería de Motril.

C/ Rey Abu Said, 9 - Bajo. 18006 Granada +Info 958 126 390 www.hosteleriadegradada.es federacion@hosteleriadegradada.es

PABLO DONADÍO. Ganador GranajovenChef 2023

Un joven chef con mucha experiencia

GRANADA

A.F. El vencedor de la décima edición de GranaJovenChef fue Pablo Donadío, un joven cocinero de 25 años de Cuenca. Inicialmente, después de completar sus estudios de Bachillerato, iba a estudiar Telecomunicaciones. Sin embargo, se marchó un año a Irlanda para aprender inglés y a su vuelta decidió dedicarse a la cocina. Con una idea clara de lo que quería para su futuro, estudió cuatro años en el Basque Culinary Center, donde pudo aprender de los mejores profesores y, además, realizar prácticas tanto en restaurantes muy reputados de España como en el extranjero. De hecho, durante sus prácticas llegó a estar en Noma (Dinamarca), considerado como uno de los mejores restaurantes del mundo, trabajó en Tokyo (Japón) y en España trabajó en Casa Solla (Pontevedra). Y en la actualidad trabaja en Trivio, un restaurante de Cuenca donde ejerce de jefe de cocina.

Sobre su relación con Granada explica que parte de su familia vivió en Motril, lo que hace que tanto él como

su familia tengan a «bastante gente querida» en la provincia. Sin embargo, esto no fue lo que le llevó a presentarse al concurso. «Lo que me incentivó es que el concurso era una gran oportunidad por el concepto que proponía y su organización. Me interesaba mucho y en el restaurante en el que trabajo se promueve que todo el equipo participe en este tipo de citas», explicó Pablo a IDEAL una vez fue proclamado como vencedor de GranaJovenChef.

En cuanto a la final, reconoció que contaba con un plan tanto para carne como para pescado, pero no tenía en mente nada para la verdura. «Cuando me tocó el espárrago me paré durante 10 minutos para pensar y organizarlo todo. Antes de empezar era clave saber qué hacer». Decidió utilizar la salsa que había ideado en caso de que le tocara marisco, porque «funciona muy bien con la verdura». Y a partir de ahí agregó ingredientes con los que se siente bastante cómodo como los frutos secos o el ajonegro.

«La dinámica de la final fue muy



Pablo preparó su plato con espárragos, el ingrediente sorpresa que le tocó en el sorteo.

interesante, me gustó mucho como estaba planteado todo». Y, aunque finalmente consiguió proclamarse vencedor, confesó que hubo un momento en el que pensaba que no lograría ganar: «Cuando estaba emplantando sentía que no iba a ganar. Soy muy exigente con el tema visual y no me estaba encajando la presentación». Sin embargo, pudo coger aire y darle la vuelta a la situación para ser elegido como el mejor joven chef

del año. «Una vez tenía todo en su sitio sí que me sentí más cómodo. No tenía la certeza de que iba a ganar pero ahí sí que estaba tranquilo al 100% con lo que iba a presentar».

Al ser preguntado por lo que significa este premio para él, Pablo detalló que es algo que suma mucho, «sobre todo a nivel personal». «Me he quitado una espina que tenía desde hace bastante tiempo porque llevaba varios concursos quedando se-

gundo. Además, a nivel de moral suma mucho y me siento realmente bien». Un galardón que le permite seguir creciendo y estar cada vez más cerca de su gran sueño: «Siempre he querido tener mi propio restaurante pero, sinceramente, lo que me gustaría más sería poder hacer un proyecto social, algo que aporte más y que no solo sea dar de comer, que ayude realmente a la comunidad».

PRODUCTO ESTRELLA

ESPÁRRAGO CON IGP DE HUÉTOR TÁJAR, EL SABOR DE LO AUTÉNTICO

El espárrago con Indicación Geográfica Protegida Espárrago de Huétor Tájar se cultiva en la fértil y milenaria Vega de Granada, zona pionera en su producción, y que abarca los municipios de Huétor Tájar, Íllora, Moraleda de Zafayona, Salar y Villanueva Mesía, con la mayor parte de producción en Huétor Tájar. En la producción de espárrago con IGP Espárrago de Huétor Tájar se emplean técnicas de cultivo específicas; un adecuado laboreo, el control de plagas y enfermedades y el buen hacer de sus agricultores, lo convierten en un producto único.

El espárrago de Huétor Tájar se ha seleccionado de forma natural por sus agricultores valorando principalmente el color, el sabor, la textura y la longitud de espigado del turión, desde 1930. La recolección de este espárrago se realiza al amanecer, de manera totalmente manual, con el máximo cuidado, para evitar su deshidratación y pérdida de sus características propias. Su manipulación y expedición posterior se tiene que realizar en un tiempo récord, llegando en menos de 24 horas desde su recolección hasta su puesta en el mercado, garantizando así su máxima frescura y calidad.

Ahora, en las cocinas en las que se busca la calidad y la excepcionalidad, no puede faltar el espárrago con IGP Espárrago de Huétor Tájar, con el que se elaboran rece-



Plato ganador a base de espárragos.

tas originales por su singularidad, además de ser un producto que aporta muchos beneficios para la salud, por sus propiedades, acción antioxidante, anticancerígena y antiinflamatoria. Su gran valor gastronómico facilita una capacidad de integrarse muy bien en platos de muy distinta estructura y composición de alimentos. Así, se puede utilizar en la clásica ensalada, formando parte de un plato de verduras, consumirlo solo, en sopa, a la plancha, o en elaboraciones mucho más sofisticadas.

El Consejo Regulador de la IGP Espárrago de Huétor Tájar impulsa y protege el nombre geográfico que ampara, promocionando el producto y asegurándonos que lo que consumimos es auténtico espárrago de Huétor Tájar.

PRODUCTO ESTRELLA

EL ACEITE DE LA DOP MONTES DE GRANADA DA A LOS PLATOS EL CARÁCTER DE EXCELENTE

Cuando los chefs granadinos buscan calidad, apuestan por productos de Granada. Y, entre ellos, el aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida Montes de Granada es uno de los principales. Se trata de un producto procedente de olivos ubicados en las comarcas de los Montes, Guadix, Baza y la Vega, con el sello de calidad que marca la DOP y que garantiza al consumidor el origen y la calidad del Aceite de Oliva Virgen Extra de la zona amparada. Esta tarea se realiza comprobando y verificando la procedencia de las aceitunas molidas a través de las aplicaciones de trazabilidad, las condiciones de trabajo de los procesos de elaboración y almacenamiento, así como las especificaciones o características del producto final y las condiciones de envasado. Todo ello mediante datos técnicos oportunos y rigurosos.

La DOP Montes de Granada se encarga de salvaguardar y controlar que los aceites que se comercializan bajo este sello de calidad proceden de las variedades Picual o Martaña, Loaime y Lucio- como variedades principales- y las secundarias Negrillo de Iznalloz (autéctona), Escarabajuelo (autéctona), Gordal de Granada y Hojiblanca.



Los invitados degustaron el aceite.

Para controlar que el aceite de oliva virgen extra protegido con la Denominación de Origen Protegida Montes de Granada existe un Panel de Cata propio del consejo regulador, en el que se realiza el análisis sensorial de sus aceites. El Panel de Cata de la DOP Montes de Granada está dirigido por M.^a Luisa Lorenzo Tóvar. De estos análisis se obtienen las características organolépticas de los aceites, su aroma y sabor frutados y ligeramente amargo; su cuerpo en boca cuya intensidad varía en función del grado de madurez de la aceituna; su baja acidez y sus colores, que oscilan entre el verde más intenso y el amarillo verdoso.

SERVICIO Y CALIDAD

MERCAGRANADA, EL CORAZÓN DE LA HOSTELERÍA GRANADINA

La cercanía de Mercagranada permite a los establecimientos del canal HORECA disponer de los ingredientes frescos y necesarios para crear sus distintas delicias culinarias

GRANADA

R.C. Granada, una ciudad llena de encanto y riqueza cultural, no solo es conocida por su impresionante Alhambra y su herencia árabe, sino también por riqueza gastronómica, que es una fusión de tradiciones, sabores y culturas. La ciudad se enorgullece de su rico legado culinario, que combina influencias árabes, mediterráneas y andaluzas, una mezcla de tradición y vanguardia, donde se puede disfrutar de platos emblemáticos llenos de sabor y también apreciar nuevas propuestas.

Detrás de cada deliciosa e increíble experiencia culinaria en

esta ciudad, se encuentra Mercagranada, el motor que impulsa el sector de la hostelería y la gastronomía local. Es el centro logístico y de servicios especializado en alimentación fresca más importante de la provincia de Granada. Esta empresa desempeña un papel fundamental en el suministro de alimentos frescos y de calidad a la industria gastronómica de Granada.

Al comprar productos frescos en Mercagranada, los chefs y cocineros de la ciudad tienen acceso a una amplia variedad de ingredientes de calidad, desde frutas y verduras de temporada hasta huevos, carnes, pescados y mariscos frescos. Con la posibilidad de comprar género de KMO, es decir, de cercanía o proximidad, como quisquilla de Motril o espárragos de la Vega, lo que permite disfrutar de productos más sabrosos y nutritivos.

La diversidad gastronómica de Granada se refleja en sus menús. Los bares y restaurantes de la ciudad son famosos por sus clásicos platos sin olvidar

otros más innovadores y creativos. La cercanía de Mercagranada le permite que los establecimientos del canal HORECA tengan acceso a los ingredientes frescos y necesarios para crear distintas delicias culinarias. Dispone de un amplio número de empresas localizadas, en el que le será fácilmente encontrar un gran repertorio de productos necesario para dar el mejor servicio.

Una de las grandes ventajas de comprar productos de cercanía es la calidad y frescura de los alimentos. Además, al fomentar el consumo de productos locales, contribuyendo así al desarrollo económico de la comunidad y al impacto positivo en el medio ambiente. Al reducir la distancia recorrida por los alimentos, se disminuye la huella de carbono y se promueve la sostenibilidad. Al optar por productos locales, los restaurantes contribuyen a la conservación de los recursos naturales.

Mercagranada es el corazón que late detrás de cada boca-



do delicioso que se disfruta en nuestra ciudad. Es un auténtico festín para los sentidos. Sus sabores auténticos, ingredientes frescos y técnicas culinarias tradicionales se combinan para crear una experiencia gastronómica inolvidable con sabores y aromas únicos.

Puede visitar nuestra web en www.mercagranada.es. En el apartado de sectores de actividad, tiene toda la información sobre las empresas que forman parte de este gran cen-

tro logístico clasificadas por sectores, por lo que puede contactar directamente con ellos para solicitarles información o para realizar sus pedidos. Si está buscando algún producto en particular, nuestros operadores harán todo lo posible para conseguir el género necesario. Además, puede seguirnos en redes sociales para estar informado con noticias de interés y ver el desarrollo o actividad de la Unidad alimentaria.

MERCAGRANADA
www.mercagranada.es

*El corazón de la
gastronomía granadina*

APOYO

Ofrece un amplio surtido de productos de máxima calidad al mejor precio

ALCAMPO GRANADA ALIMENTA GRANACHEF

Este centro comercial ha aportado todos los productos que los cocineros han precisado para elaborar sus platos en el desarrollo de este concurso

GRANADA

R.C. Alcampo Granada volvió a sumarse al concurso gastronómico GranaChef, que ha celebrado recientemente su 10ª edición. Como en otras ocasiones lo ha hecho aportando todos los productos que los cocineros y cocineras han precisado para elaborar sus platos.

Es de todos sabido: Alcampo tiene un firme compromiso con la alimentación, y es reconocida por ofrecer un amplio surtido de productos de máxima calidad al mejor precio.

La participación en este tipo de concursos responde, según indica Antonio Torres, su director en Granada: «a nuestro gusto por la gastronomía de nuestra tierra y al compromiso firme y sincero de nuestra compañía por lo bueno, lo sano y lo local». En este sentido, cabe indicar que el impulso al desarrollo local es una seña de identidad de Alcampo, que hace una firme apuesta por crear valor en cada localidad donde está presente. Esto lo hace realidad a través de la creación de empleo, del apoyo a proyectos sociales, de la construcción de una oferta personalizada y, por supuesto, de las alianzas con productores locales.

Históricamente la compañía ha impulsado el desarrollo de proveedores de su entorno. Como afirma Torres: «Comparamos pescado en nuestras lonjas, y trabajamos junto a ganaderos, agricultores, envasadores y pequeños industriales con el fin de crear un futuro próspero para todos y conservar el legado cultural que imprime nuestra identidad».

46 millones de euros en compras a productores

En este sentido, Alcampo realiza anualmente compras a 170 productores granadinos por valor cercano a 46 millones de euros.

Estos proveedores son en su mayoría pequeños productores cercanos a las tiendas que comercializan productos alimentarios muy ligados a la cultura gastronómica y a la tradición local, creando así vínculos profundos y contribuyendo a la recuperación de las zonas rurales.

Además de celebrar la campaña Sabor Granada para destacar los productos granadinos, los dos centros Alcampo señalizan y destacan los productos propios de la provincia.

Alcampo hace una firme apuesta por crear valor en cada localidad donde está presente



Productos Alcampo

La cesta que Alcampo aportará a los cocineros de GranaChef ha contenido, además de productos frescos locales, un amplio surtido de productos de marca propia, de los que la cadena ofrece más de 3.700 referencias y de su marca Cultivamos lo Bueno (antes llamado Alcampo Producción Controlada), línea que Alcampo desarrolla desde el año 2000 que agrupa productos de alimentación desarrollados en colaboración con pequeños productores que recuperan sabores y olores de antaño, ofreciendo un plus de calidad, trazabilidad y cuidando el medio ambiente y el entorno social.

Al finalizar el pasado ejercicio la compañía contaba con un surtido de 256 productos, de los que 60 son ecológicos. A lo largo del año cabe destacar la introducción y desarrollo de nuevos productos y los trabajos realizados en pro de la sostenibilidad como la inclusión de tecnología Blockchain en sus huevos camperos, siendo el primer producto de Alcampo en incorporarlo, la eliminación de plástico en los envases, o la apuesta clara por la certificación en bienestar animal.



Únete a la revolución alimentaria

El auténtico reto de la agricultura en Cooperativa La Palma: revolucionar la alimentación de forma sabrosa, sostenible y saludable. Un proyecto retador para los profesionales con talento que, de forma imparables, impulsan y crean en este desafío de futuro.

Cooperativa La Palma, 50 años imparables transformando la agricultura.



Tu tienda en
tienda.gradalapalma.com

YouTube f @ in
www.gradalapalma.com





Una clase sobre las nuevas experiencias a través del paladar y sostenibilidad.

TENDENCIAS CULINARIAS. El sector de la gastronomía y la restauración vive en una actualización constante en la que mantenerse al tanto de las nuevas tendencias resulta clave para triunfar

Una cocina sin desperdicios, sostenible y de experiencias inolvidables

GRANADA

A.F. Al igual que sucede con otros sectores como en el inmobiliario o en el de la moda, en el mundo de la gastronomía las tendencias culinarias no paran de cambiar. Y lo cierto es que tenerlas en cuenta es bastante relevante para poder alcanzar el éxito. Los comensales no paran de buscar cosas nuevas y, precisamente por ello, los bares y restaurantes deben estar atentos a las principales novedades que surgen cada año.

Por ejemplo, durante las últimas décadas hemos podido observar como técnicas de cocinado como la cocina molecular triunfaban y alcanzaban su máximo apogeo. Además de otras modas como la utilización de la Thermomix, los productos milagro, la comida callejera o la fiebre por lo light y bajo en calorías. Pero si centramos la mirada en el presente y el futuro, las tendencias ahora son muy diferentes con respecto a las de hace algunos años.

En la actualidad, prima en cocina la vuelta a los orígenes, las nuevas experiencias a través del paladar y una clara y marcada apuesta por la sostenibilidad. Aunque no es lo único, porque 2023 está siendo un año de grandes cambios a nivel gastronómico. Tanto en lo relativo a las tendencias en los bares y res-

taurantes, como en lo que tiene que ver con los gustos de los clientes.

Vuelta a los orígenes

Una de las principales tendencias gastronómicas de lo que llevamos de 2023 tiene que ver con la comida tradicional y la vuelta a los orígenes. Siempre suele decirse aquello de que lo tradicional no pasa de moda. Y lo cierto es que con la comida, si

es buena, sucede así. Esto es algo que a día de hoy es más cierto que nunca, ya que la mayoría de comensales ansían volver a disfrutar de los sabores de antaño.

Las generaciones actuales pasan menos tiempo en la cocina, por lo que las recetas más tradicionales se acaban perdiendo. Por este motivo la cocina profesional ha decidido tomar el relevo para llenar las cartas de los restaurantes con platos que

nos devuelvan a la infancia. Platos de siempre que ofrecen una fusión perfecta entre tradición y modernidad para ofrecer un viaje a través de paladar.

Desperdicio cero

Comida tradicional a parte, otra de las tendencias más destacadas en el presente tiene que ver con las políticas de desperdicio cero en las cocinas. ¿Esto qué quiere decir? Pues que cada vez se valora de manera más positiva cambiar de hábitos para aprovechar mejor los alimentos y reutilizar los restos de comida para evi-

tar que haya desperdicios. De hecho, se espera que este año entre en vigor la Ley contra el Desperdicio Alimentario.

En este sentido también es algo realmente importante el concepto de sostenibilidad en la cocina. De hecho, es algo que está funcionando realmente bien a los establecimientos culinarios que lo implementan. Básicamente consiste en consumir productos del entorno, de kilómetro cero. Esto permite reducir el impacto negativo de la industrialización, la digitalización y el avance de la tecnología. Además de ayudar a promover una economía circular, generalmente recurrir a los productos de cercanía ofrece un menor impacto medioambiental. Un pequeño gesto que puede cambiar a mejor el futuro.

Delivery

Durante los últimos años la comida a domicilio es una de las tendencias más destacadas a nivel gastronómico. Y lo cierto es que, lejos de frenarse, este 2023 la comida a domicilio continúa creciendo de forma imparable.



En la actualidad, más que menús pesados y larguísimos, lo que triunfa es poder ofrecer una experiencia inolvidable

Disfrutar de recetas únicas, divertirse y, sobre todo, sorprenderse. Eso es lo que buscan ahora los comensales

Este modelo se vio potenciado por la pandemia de la Covid-19, lo que potenció a este tipo de restaurantes y los situó en el centro de la actividad. Pero ahora, bastante tiempo después, sigue siendo una de las opciones preferidas para quienes buscan comer bien sin tener que hacer nada y, sobre todo, sin tener que salir de casa. Por ello, ahora más que nunca, los cocineros y profesionales del sector continúan apostando por los modelos delivery en prácticamente toda España.

Experiencias inolvidables

Aunque los menús degustación continúan siendo el estándar para los restaurantes gastronómicos de per-



Una pareja toma un selfie durante un almuerzo.

fil Michelin, lo cierto es que las tendencias están cambiando en este sentido poco a poco. En la actualidad, más que menús pesados y larguísimos, lo que triunfa es poder ofrecer una experiencia inol-

vidable, sin importar si se trata de la hora de comer o de la de cenar. Disfrutar de recetas únicas, divertirse y, sobre todo, sorprenderse. Eso es lo que buscan ahora los comensales.

Platos y bebidas con toques de humo, colores, mezclas de sabores... Todo lo necesario para que comer no solo sea comer. Es decir, generar una experiencia que vaya más allá de los sabores y trascien-

da al resto de sentidos. Porque todo cuenta y si se pone empeño y esfuerzo es posible elevar la gastronomía a otro nivel para ofrecer experiencias más completas que resulten inolvidables.

Asprodibe
Donde Tú Estás

LA COOPERATIVA LÍDER DE LOS
DISTRIBUIDORES DE **BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN**
PARA LA **HOSTELERÍA**

+26.000
Clientes en hostelería.

+2.500
Referencias de
primeras marcas y
marcas exclusivas.

+200
Distribuidores
en Andalucía.



Encuentra el tuyo en
www.asprodibe.es



958 454 218
C/ Real, 102 · Valderrubio · Granada
comunicacion@asprodibe.es



DISTRIBUCIÓN

TRADICIONAL Y TRANSPARENTE,
ASÍ ES EL LÍDER GRANADINO EN
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN

La Cooperativa Asprodibe lleva más de 34 años proporcionando a sus socios y a sus clientes una oferta integral de suministro para sus negocios

GRANADA

S.B. La Cooperativa Asprodibe, con más de 34 años de historia, se ha convertido en el auténtico líder de la distribución de bebidas y alimentación para la hostelería en Andalucía. A sus casi 200 socios les invade un sentimiento de tradición, pero miran siempre con ambición hacia un futuro prometedor sin perder el espíritu que los ha visto crecer. Es el secreto de su éxito.

«Nos debemos a nuestra historia y a nuestras raíces, que nos acompañan en todas nuestras



María Aguilera.

decisiones, y la transparencia es fundamental para que todos retemos en un mismo sentido», comparte la directora general de Asprodibe, María Aguilera Jiménez. Esa unión les ha llevado, de hecho, a operar más allá de las provincias andaluzas, en Castilla-La Mancha, Extremadura, Murcia, Canarias, Ceuta y Melilla.

Asprodibe proporciona a sus socios y a sus clientes una oferta integral de suministro para sus negocios, rentable, competitiva, de confianza y basada en el cooperativismo. También les ayuda a desarrollarse y consolidarse en sus respectivos mercados locales con más de 200 referencias de licores, vinos, conser-



vas y lácteos, entre otros, garantizando siempre calidad y exclusividad.

«Nuestra máxima es ofrecer el mejor servicio a nuestros socios y llegar al canal horeca con una excelente propuesta que acabará generando la fidelidad y el reconocimiento de los clientes», explica Aguilera. Todos sus dis-

tribuidores se encuentran estratégicamente ubicados tanto en las capitales como en las zonas más rurales, abriéndose paso así hacia ese futuro prometedor y marcado, siempre, por sus raíces. Tradicional y transparente, así es Asprodibe, el líder granadino en bebidas y alimentación en Andalucía.

PRODUCCIÓN PROPIA

BODEGAS FONTEDEI, VINO DE GRANADA DE MÁXIMA CALIDAD

Sus viñedos en Alhama de Granada, Deifontes y la Vega garantizan intensidad en aromas, sabor y color a un precio muy asequible

GRANADA

S.B. Granada guarda más de dos mil años de historia como tierra de vinos. La provincia reúne las mejores condiciones para su producción, por eso Javier Areñas y su familia, con cincuenta años de experiencia con las mejores bodegas de España, tomaron las riendas de Bodegas Fontedei. En apenas dos décadas, han alcanzado los más altos niveles de calidad.

En sus viñedos en Alhama de Granada, Deifontes y la Vega, cultivan uva Garnacha -típica granadina-, Moscatel de Alejandría, vigiriega y algunas francesas, como Cabernet o Merlot. Las fincas están a 1.100 y 1.300 metros de altitud, anticipándose al cambio climático, para conseguir mejores maduraciones. A cata cerrada, quedan siempre entre



los grandes de España. Todo gracias a Antonio López de las Casas, enólogo experimentado que trabaja con ellos en exclusiva.

La producción en sus propios viñedos, en sus bodegas, y la distribución propia acercan sus vinos al consumidor a un precio muy asequible. «Se pueden encontrar por 2,50 euros la copa,

En sus viñedos cultivan uva Garnacha Moscatel de Alejandría, vigiriega y algunas francesas, como Cabernet o Merlot

sin tapa», apunta Javier. Pueden perdurar más de 25 años en botella gracias al cuidado a mano del viñedo, la recogida y recepción de la uva en cámara de frío, la fermentación en tinajas de roble francés y la filtración con gravedad.

Según Javier, buscan siempre que la uva se vea con «total

identidad» en el vino, con intensidad en aromas, sabor y color. «Tenemos un carácter único y que bodegas pequeñas como esta sean competitivas es un orgullo para Granada», admite. Ahora, el objetivo es que los granadinos tomen este vino como suyo, que elijan Fontedei antes que ninguno.

**El impulso
que necesitas**

Ganadores de ediciones anteriores

ANA GARÍN. En la primera edición de este concurso resultó la vencedora

Un concurso «ideal» para desarrollar la creatividad en cocina

GRANADA

A.F. La primera edición del certamen gastronómico GranaJovenChef coronó como vencedora a Ana Garín Pineda

Aunque GranaJovenChef va ya por su décima edición, hace ya 10 años vivió su estreno. Y en él se coronó como primera ganadora del concurso Ana Garín Pineda, una cocinera que decidió presentarse para participar en el certamen tras finalizar sus estudios de Bellas Artes y al poco tiempo de comenzar a cursar un Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

«Pensé que el concurso era una oportunidad ideal para desarrollar mi creatividad de otra manera y conocer mejor los excelentes ingredientes de nuestra provincia», detalla a IDEAL la primera vencedora

«Pasé muchos nervios y para mí fue toda una sorpresa resultar ganadora»

del concurso, que añade que disfrutó mucho durante el mismo «buscando recetas, creando y fusionando sabores».

«Durante el concurso pasé muchos nervios y para mí fue toda una sorpresa resultar ganadora». Gracias a proclamarse ganadora fue invitada junto a otras blogueras de Granada a unas jornadas gastronómicas en Almuñécar, su pueblo, en las que pudo aprender «muchísimo». Al poco tiempo se marcharía a Bélgica, donde continuaría su carrera como cocinera.



Esta joven de Almuñécar continúa su trayectoria en Bélgica.



VICENTE SÁNCHEZ. En la segunda edición ganó este alumno de la escuela Hurtado de Mendoza

«Fue una experiencia muy grata, tengo un gran recuerdo del certamen»

GRANADA

A.F. Vicente Sánchez Moles, que trabaja ahora como jefe de cocina en una escuela infantil, fue el ganador de la segunda edición de Granajoven Chef.

En muchas ocasiones se recurre al tópico que dice que segundas partes nunca fueron buenas. Sin embargo, en el caso de Granajoven Chef lo cierto es que sucedió todo lo contrario. El certamen ganó renombre y el número de participantes fue mayor. Entre todos ellos hay uno que finalmente fue decretado por el ju-

rado como el gran triunfador de esta segunda edición: Vicente Sánchez.

«Cuando me presenté estaba estudiando en el Hurtado de Mendoza y por las tardes trabaja en Carrefour», recuerda el cocinero, que después de proclamarse vencedor del concurso trabajó en el restaurante La Compañía e hizo prácticas con Ángel León en Aponiente. Ahora trabaja como jefe de cocina en una escuela infantil.

«Fue una experiencia muy grata, tengo un gran recuerdo de ella. Tenía muchos nervios porque era muy

Tras finalizar sus estudios siempre ha seguido trabajando entre fogones

joven pero gracias a ello conocí a grandes profesionales», reconoce. De hecho, señala que fue una experiencia que le enseñó a darse cuenta lo importante que es «tener los pies en la tierra».

LUIS MIGUEL LUQUE. Reconoce que este concurso fue un empujón para su carrera

Un concurso para conseguir «mejor autoestima», según este participante

GRANADA

A.F. Luis Miguel Luque fue el cuarto ganador del certamen gastronómico de Granada para jóvenes cocineros

La cuarta edición de Granajoven Chef coronó como vencedor a Luis Miguel Luque, un cocinero que se apuntó «por obligación» y al que ganar el certamen le otorgó «un empujón» en su carrera. El chef recuerda que por entonces estaba trabajando en Milagrosa e Irreverente y que fue su jefe el que le insistió para que se



apuntara.

«Fue muy emocionante, la verdad. Una experiencia muy inten-

sa y gratificante. Todavía me acuerdo de mi familia viéndome y de que lo pasé un poco mal en la final porque me tocó cocinar anguila», cuenta a IDEAL. Ganar el concurso le ayudó porque desde entonces comenzó a crecer más en él mismo y, de hecho, esto le empujó a presentarse a otros concursos. «Desde entonces estuve en el Celler de can Roca, gané el concurso de la mejor tapa de Jaén en 2018 y ahora estoy en Atelier Casa de Comidas», reconoce con orgullo.



JOSÉ BAENA. Ganador de la quinta edición del concurso

«Ganar Granajoven Chef dio un gran impulso a mi carrera»

GRANADA

A.F. Cuando José Baena decidió apuntarse a Granajoven Chef se encontraba estudiando en La Inmaculada y, a la vez, trabajando en su restaurante de Montefrío. «La verdad es que ganar el concurso dio un gran impulso a mi carrera y tuve bastantes ofertas de trabajo, aunque estaba centrado en seguir con mi restaurante y formarme para ser profesor de cocina».

En la actualidad da clases de hostelería en la escuela Lola Flores de Jerez de la Frontera, aunque su idea pasa por volver a su pueblo, Montefrío, y abrir de nuevo en un futuro próximo su restaurante. Sobre el concurso reconoce que lo vivió «con muchas ganas y nervios». «Es algo que te abre muchas puertas y te motiva a seguir adelante. Para mí fue como un estímulo porque vi que todo mi esfuerzo tenía recompensa».



JUAN LUIS CARRIÓN. Compaginaba el trabajo y el estudio en La Inmaculada cuando ganó la octava edición de este concurso

Una experiencia «súper bonita» con la que ver la cocina «desde otra perspectiva»

GRANADA

A.F. La octava edición de Granajoven Chef tuvo como vencedor a Juan Luis Carrión, que hoy es gerente del restaurante El Trillo.

Juan Luis es otro de los ganadores de Granajoven Chef que compaginaba el trabajo y el estudio, en su caso en La Inmaculada, cuando decidió presentarse al concurso. «Estaba en el restaurante María de la O y desde entonces he pasado por varios sitios hasta llegar a El Trillo, restaurante del que soy gerente desde hace 6

meses», cuenta a IDEAL.

En su caso, la experiencia fue «muy bonita», pese a los nervios. «Me sentí apoyado en todo momento por mis profesores y compañeros», recuerda Juan Luis, que reconoce que el concurso le sirvió para conocer a profesionales «muy válidos» de la hostelería y para estrechar lazos con el jurado.

«No sé si me abrió puertas o no, pero sí que me sirvió para conocer a mucha gente del gremio. Personalmente me permitió abrir la mente y

El concurso le sirvió para conocer a profesionales de la hostelería y para estrechar lazos con el jurado

ver la cocina desde otra perspectiva para construirme como un profesional mejor y ser la persona que soy a día de hoy», argumenta.

JUAN CARLOS REYES. En la última edición ganó este joven malagueño

«Ganar el concurso ha sido muy importante para mi carrera»

GRANADA

A.F. La novena edición del certamen, celebrada el pasado 2022, coronó como ganador al cocinero Juan Carlos Reyes

Las instalaciones de La Inmaculada acogieron la novena edición de GranaJovenChef, una cita en la que el malagueño Juan Carlos Reyes se proclamó como el mejor cocinero joven del concurso. «En ese momento estaba recién salido del restaurante en el que trabajaba, el Abac, donde llevaba 7 años», explica Reyes,

El año pasado el malagueño Juan Carlos Reyes se proclamó como el mejor cocinero joven del concurso

que ahora está enfrascado en abrir su nuevo restaurante, Santillán, un proyecto que verá la luz en unos meses.

«Lo que me llevó a apuntar-

me al concurso fue el jurado, ya que son cocineros con criterio a los que respeto». Para él fue una experiencia ilusionante y bonita en la que «todos me trataron muy bien». Un año después de haber ganado, reconoce que conseguirlo ha sido «muy positivo». «Es algo que te da mucha confianza y motivación. Ganar un concurso como este te da un caché que, con la competencia que hay hoy en día, es muy importante», finaliza este concursante que tiene grandes proyectos.



AGRICULTURA E INNOVACIÓN



COOPERATIVA LA PALMA, REVOLUCIONA LA ALIMENTACIÓN DESDE LA COSTA

Cooperativa La Palma celebra su 50 aniversario, con el propósito de continuar transformando la agricultura de forma consciente, respetuosa y sostenible

GRANADA

C.S. 50 años imparables. Sin parar de cooperar, de innovar, de generar riqueza y mejora social. Una larga y sólida trayectoria empresarial, de esfuerzo y propósito de mejora. Que han posicionado a esta cooperativa granadina como mayor productora de Cherry y especialidades de España. Y referente en Europa en la producción y comercialización de tomate Cherry y

mini-vegetales de especialidad. Más de 700 agricultores y 1.200 trabajadores, con cuyo trabajo, conocimiento y motivación están revolucionando la alimentación.

Esta cooperativa, reconocida con el Premio Andalucía Excelente 2022 como mejor empresa en el sector de Alimentación, siempre ha demostrado un fuerte compromiso con el consumidor.

Pedro Ruiz, presidente de La Pal-

ma asegura que la cooperativa se orienta y prepara para contribuir a alimentar de forma saludable y sostenible a 750 millones de europeos. «Generamos ya crecimiento inteligente, sostenible e integrador, sustentados sobre la innovación y los valores de la economía circular».

Una auténtica revolución alimentaria que vemos en sus innovadores y extraordinarios productos frescos; en su novedosa alternativa vegana; en packagings sostenibles y en nuevos conceptos de comercialización. Las ventajas de un clima tropical junto con la estrategia basada en la innovación y en la sostenibilidad se traduce en un producto único que le otorga un gran carácter.

Productos con residuo cero, en línea con los ODS Unesco y Pacto Verde Europeo (De la granja a la mesa). Son cultivos con control integrado de plagas, sin químicos, sustituidos por procesos naturales mediante el uso de insectos auxiliares.

Su apuesta continúa centrada en una magnífica selección de hortalizas de primerísima calidad con la que son líderes en la gama de Mini-Verdura con una amplia variedad de tomate especialidad, pepino snack y mini-pimiento. Y con nuevas propuestas de tomate sabor con foco en sus beneficios nutricionales. Así como con una amplia lí-

nea de subtropicales compuesta por chirimoya, aguacate y mango a la que incorporan pitahaya, fruta de la pasión y caviar cítrico.

Un producto muy valorado por un consumidor que sigue exigiendo calidad y sabor, y que al mismo tiempo quiere vivir experiencias innovadoras con tomates con carácter y destacados beneficios nutricionales. Tomates como su Murice®, seductor, vivo, con carácter. O su magnífico tomate Dulcetra® con un exquisito equilibrio entre dulzura y acidez.

O su tomate Amela® que fue galardonado con el premio más prestigioso de la horticultura mundial: Fruit Logística Innovation Award 2022 (FLIA) marcando un nuevo hito en su trayectoria.

Además, Cooperativa La Palma está inmersa en el desarrollo de productos de nueva generación, deliciosas elaboraciones 100% naturales a base de sus productos frescos, presentadas en innovadores formatos, como atún rojo vegetal, ayudas culinarias, liofilizados, salsas vegetales o hamburguesas veganas. Su hamburguesa vegana de cherry ha recibido ya el Premio Oro Innovación de Fruit Attraction 2022.

Deliciosas propuestas que podemos comprar en las parcelas de sus agricultores o en su web tienda.gradalapalma.com/

APOYO A LA GASTRONOMÍA

FRUTAS MOLINA, CULTIVANDO EL GUSTO POR EL SABOR DE NUESTRO CAMPO

Esta empresa granadina con local en Camino de Ronda 166 ha puesto en marcha una original iniciativa... cestas de fruta como regalo ideal a quienes queremos sorprender

GRANADA

C.S. El paladar no olvida aún esa 'Pasta de espárragos', plato que bien le valió a Pablo Donadío el premio de ganador absoluto de GranaJovenChef 2023. Y es que la frescura de un producto de primera calidad, sobre todo si está cultivado en la Vega de Granada, y el amor por el trabajo bien hecho son ingredientes indispensables no solo en la cocina, sino que también a la hora de ir al mercado.

Bien lo saben en Frutas Molina, firma que ha apoyado la décima edición de este concurso puesto en marcha por IDEAL y por la concejalía de Juventud del Ayuntamiento de Granada, y que desde su local en Camino de Ronda 166 continúan esmerándose cada día por cuidar a un público que más que una clientela... es una pequeña gran familia. En Frutas Molina, además de conocer y cuidar de los gustos de los vecinos del Distrito Ronda y de tantísimos otros que hasta aquí se acercan cada día, saben que en Granada se exige por antonomasia el buen trato al producto de nuestra Vega, de nuestros campos desde Poniente hasta los Montes Orientales, del sabor del Altiplano y por supuesto de la cosecha única que ofrece la Costa Tropical.

Pero, además de seguir apostando por un producto de prime-



Los tres finalistas recibieron una cesta con fruta fresca.

ra, hay que continuar cultivando esa querencia a degustarlo de mil maneras posibles. Una de las últimas iniciativas de Frutas Molina gira en torno a poner en nuestra lista de deseos, una cesta de fruta como regalo, una iniciativa muy original que gana adeptos porque se convierte en el obsequio perfecto para compañeros de trabajo, para un regalo de cumpleaños o cualquier otra fecha especial que queramos marcar con fruta de temporada lista para saborear.

Y todo, sin olvidarse de los más pequeños de la casa. Durante este curso escolar, Frutas Molina ha visitado algunos centros de Granada, en los que ha impartido charlas a niños de entre 4 y 9 años, demostrando la importancia de incluir fruta y verdura en nuestra dieta. Igualmente ha estado presente en varias competiciones deportivas apoyando a los futbolistas de la Unión Deportiva Chana Barrio, o al equipo de fútbol sala de Se-

gunda División B, Sima Granada. Y lo más sorprendente de esta aventura es que los deportistas, sean de la edad que sean, ya saben lo importante que es rehidratarse con una buena pieza de fruta, que además aporta los nutrientes y azúcares necesarios para seguir con nuestro ritmo diario. Ahora, es tarea de papá y de mamá acercarse a Frutas Molina para que no les falte una pieza con la que seguir creciendo sanos y fuertes.

**ES MEJOR LEER ALGO A MENUDO,
QUE ESCUCHAR SOBRE ELLO MIL VECES.**

¡QUE NO TE LO CUENTEN!

IDEAL

LA SUSCRIPCIÓN DE IDEAL LE PERMITE:

- ✓ Estar informado en su domicilio habitual o lugar de vacaciones, le acompañamos.
- ✓ Desde casa o en el kiosko, elija cómo recibirlo.
- ✓ Decida cuándo. Si se ausenta durante un tiempo, le esperamos.
- ✓ Posibilidad de cancelaciones temporales.
- ✓ La experiencia de comunicación completa, acceso gratuito a IDEAL+ y KIOSKO Y MÁS (PDF).
- ✓ La actualidad a su alcance.
- ✓ Descuento 10% adicional en compras en OFERPLAN.
- ✓ Acceso a las ventajas de nuestro CLUB: sorteos, eventos, descuentos.



Para más información llame al 958 809 809 ext. 1 Departamento de atención al Suscriptor

VUELVE A LLAMARSE ALHAMBRA ESPECIAL

EN GRANADA ES
ASÍ, NO HAY MÁS
QUE DECIR.



Alhambra Especial recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4% vol.

 **Alhambra**