

III Concurso Nacional de Pastelería para alumnos de Hostelería “CIFP La Merced”

El Premio al Mejor Postre de Restauración del III Concurso Nacional de Pastelería, organizado por el Departamento de Hostelería y Turismo del Centro Integrado de Formación Profesional 'La Merced' (de la Junta de Castilla y León), ha sido para la receta 'Micorriza y chocolate', de Santiago Agre Izquierdo, un alumno del centro Fonda Veracruz de Salamanca.

En cada edición, la organización impone un ingrediente básico, que este año ha sido la trufa negra de Soria (tuber melanosporum).

En este sentido, María Eugenia Lafuente, directora del centro 'La Merced', ha señalado que "desde el departamento de Hostelería se intenta elegir productos de Soria" y que este año se impuso la trufa negra "porque está muy de moda" y porque hasta ahora "no se ha introducido prácticamente en pastelería, solo en cocina".

Por eso, este año ha tenido cabida la categoría Mejor Uso de la Trufa Negra de Soria, en la que el galardón ha sido para Adrián Burgos, del IES Juan de Lanuza (Borja), por su postre 'Laguna Negra'.

El alumno Luis Miguel Garcés del IES Juan de Lanuza (Borja), fue el otro finalista que represento a nuestra región Aragonesa, realizando un gran trabajo con su elaboración “Cuajada de trufa con bizcocho de pistacho”.

La introducción de la trufa negra de Soria en los postres ha supuesto un reto para los once participantes de esta edición. "Suelta mucho aroma y se apodera de los sabores", ha explicado Gloria Murillo, del centro Costa de Azahar (Castellón), que ha recibido el Premio al Mejor Trabajo en Pastelería con el postre 'Los Cuatro Vientos', con una base de panacotta, estofado de fresón "y un toque de fruta exótica" para darle color.

A su lado, su compañera Isabel Guerrero ha sido destacada con una Mención Especial al Mejor Postre por su receta 'Postre Urbión'. Una decisión que ha tomado el jurado debido a "la alta calidad y lo ajustado de las puntuaciones".

En esta tercera edición, los participantes proceden de ocho escuelas de Hostelería y Turismo de Castellón, Borja (Zaragoza), Ávila, Navarra, La Rioja, Salamanca, Valladolid y Soria.

El jurado externo de cata, que ha otorgado el premio al mejor postre y la mención especial, ha estado formado por Elena Lucas (cocinera del restaurante La Lobita, de Navaleno), Montserrat Contreras (Fogón del Salvador), Javier Munilla (presidente de Asohtur), Carlos Aldea (2º Jefe de cocina en el Parador de Soria y antiguo alumno) y Ana Argüelles (miembro de la organización). Cada miembro del jurado ha puntuado de cero a cinco el postre, valorando su sabor, presentación y originalidad.

En el caso del jurado interno, que ha valorado el Mejor Trabajo en Pastelería, ha estado formado por María Teresa Burgos, Francisco Javier Asensio y Enrique Ortega, quienes han evaluado el trabajo de los participantes durante la elaboración de los postres, calificando el orden, la limpieza, la destreza, la técnica y el aprovechamiento del género.