

Los nuevos talentos de la restauración aragonesa siguen demostrando su enorme nivel, a la altura de los mejores, como demuestran los galardones cosechados por nuestros jóvenes estudiantes en este Certamen Nacional de Pastelería, recientemente celebrado.

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".



Puedes descargarte la nota de prensa del Certamen haciendo click en el enlace que proporcionamos a continuación.