

El III Certamen Nacional de Gastronomía contará con la participación de seis cántabros

El encuentro se celebrará en Adeje (Tenerife) durante los próximos 21, 22 y 23 de septiembre

El consejero de Innovación, Industria, Turismo y Comercio, Francisco Martín, acompañado del presidente de la Asociación de Cocineros de Cantabria, Floren Bueyes, ha presentado hoy al equipo de cocineros que participará representando a Cantabria en el III Certamen Nacional de Gastronomía que se celebrará en Adeje (Tenerife) durante el 21, 22 y 23 de este mes de septiembre.

Los representantes cántabros son el ganador del concurso regional, Rubén Abascal Sainz y su ayudante, Pablo Martín Casado (cocina); Óscar Solana (coctelería), Teresa Fernández Gutiérrez (maitre) y Jean Marcos Núñez (sommelier). Además, Emilio Gutiérrez Solórzano será miembro del jurado y Floren Bueyes actuará como coordinador del jurado nacional del concurso.

Martín ha expresado su confianza en la buena participación de la representación cántabra, y más que suerte, les ha deseado que se haga justicia con su calidad y talento. En la edición del año pasado David Pérez obtuvo el segundo premio de cocina y Óscar Solana, que también participa en esta edición, logró el tercer puesto de coctelería. También ha querido plantear un reconocimiento a cada uno de los participantes por el esfuerzo desinteresado que han llevado a cabo y por aceptar el reto que supone este certamen.

En el concurso de cocina los participantes tendrán que elaborar dos platos en estilo libre con cochino negro canario y atún rojo.

En repostería tendrán que elaborar una pieza artística de chocolate y azúcar y seis raciones para degustar y una de exposición en base al plátano y miel.

Los maitres tendrán que superar un test escrito, el montaje de una mesa, la oferta y venta de un producto, la preparación de un steak tartare a la vista del cliente y la preparación de una ensalada de frutas a la vista del cliente.

Los sumilleres realizarán una prueba teórica y otra práctica que consistirá en la oferta y presentación de un vino, la decantación y servicio, la descripción de posibles maridajes y las respuestas a preguntas del jurado.

Por su parte los cocteleros, además del test escrito, tendrán que superar la identificación de bebidas alcohólicas, la elaboración de trago corto con la preparación de decoraciones y la preparación de un mise en place. Posteriormente tendrán que elaborar un cocktail y finalmente la oferta y venta del

producto.

El contenido de este comunicado fue publicado primero en la web del Gobierno de Cantabria

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Cantabria](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>