

El TRYP Alameda Aeropuerto y el TRYP Atocha acumulan tres premios del Fast & Casual Forum

Los dos establecimientos triunfan en las tres categorías del certamen

Dos hoteles de la cadena TRYP by Wyndham han conquistado primeros premios en las tres categorías del primer certamen Fast & Casual Forum organizado por Restauración News: el TRYP Alameda Aeropuerto ha ganado el primer premio en la categoría “La ensalada del año” y el segundo de “Postre del año”. El TRYP Atocha se hizo con el cuarto puesto de “El bocadillo del año”.

Los premios Fast & Casual Forum se celebran por primera vez aunque cuentan ya con una trayectoria de prestigio por separado. La competición por los mejores bocadillos se ha convertido en un clásico del sector gastronómico después de diez años de éxito que han atraído a los chefs y establecimientos más consolidados en la cocina rápida. Las ensaladas, por su parte, celebran su tercer año consolidándose como uno de los platos más solicitados en los restaurantes y estrellas en toda carta que se precie mientras que los postres se estrenan en la competición para completar una convocatoria que se ha convertido ya en una cita indispensable para el sector internacional.

Los platos elaborados por los chefs de TRYP que han resultado ganadores son:

- TRYP Alameda Aeropuerto: primer premio de “La ensalada del año” con una ensalada de huevo de oro y un gazpacho bicolor. El Hotel fue ganador de esta categoría también en su primera convocatoria con una ensalada mixta en texturas. Creado por Fran Orgaz.
- TRYP Alameda Aeropuerto: segundo premio de “Postre del año” con un brownie de queso de cabra con espuma tandori y sorbete green. Creado por Fran Orgaz.
- TRYP Atocha: cuarto puesto de “El bocadillo del año” con su bocadillo de chorizo de rueda con cebolla caramelizada y mayonesa picante. Creado por Antonio Mozo.

El Fast & Casual Forum es el certamen europeo de restauración de servicios rápido más prestigioso y cuenta con un amplio respaldo del sector: directores de calidad e I+D; directores de marketing, compras, alimentación y bebidas y directores generales del sector forman parte de la organización. Los participantes elaboran frente al público siete unidades para su presentación al jurado que, compuesto por reconocidos profesionales, seleccionan los premios valorando, especialmente: originalidad, innovación en producto y concepto, aspectos sensoriales, manipulación, habilidad, destreza y talento del concursante, muy en particular su capacidad comunicativa.
