**Un rosarino fue el ganador del Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable**

*El segundo puesto fue para el representante de El Calafate, mientras que Rosario se llevó también el tercero.*

Desde el sábado 6 y hasta hoy, la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina FEHGRA, organizó el Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable en el marco de la 15° edición de Caminos y Sabores. El certamen tuvo como premisa colaborar con la difusión de los alimentos saludables, y puso el acento en la creatividad de las producciones de los cocineros argentinos.

Este martes, pasadas las 16:30 hs. en la Plaza del Encuentro de “el gran mercado argentino” el jurado reveló los tres ganadores del Primer Torneo Nacional de Gastronomía Saludable.

El primer puesto, fue para el rosarino Lucas Manuel De Franco, de Aires Eventos, que participó el día lunes; el segundo puesto, fue para Guillermo Vergara, de Xelena Hotel & Suite de la Filial El Calafate que participó hoy, y el tercer puesto, para Elian Ayala, del Hotel Pullman de la filial Rosario, quien concursó el día sábado.

**Técnica y creatividad saludable**

De Franco preparó un Roll de pescado blanco relleno de tomates hidratados envuelto en hojas de espinaca sabre masa ahumada crocante de harina integral, y utilizó ingredientes tales como: Pescado blanco, Espinaca, Crocante de pecán y ajo, Sabléé, Harina integral, Sal, Manteca, huevos, agua, duxelle de hongo, espuma de papa, papas, aceite, sal, pimentón, lactonesa procesada, leche, aceite y juego de zanahoria.

Acerca de la premiación, muy emocionado y agradecido, destacó: “Estar tantos años en el mundo gastronómico y recibir este premio, me pone muy feliz. Fue una experiencia muy linda y diferente”. Al ser consultado, sobre cuáles son las preparaciones que más disfruta, señaló: “Me apasiona mucho la pastelería y la panadería”.

En tanto, Vergara resaltó: “Hace 18 años que me preparo para esto porque al ser un torneo en el que descubrís los ingredientes en el momento, hay que poner todo lo que uno sabe ahí. Detrás hay mucho trabajo y estudio para poder resolverlo rápido. Mientras cocinaba pensaba en mi familia y se me venían sabores a la mente sensaciones, experiencias”. Al referirse a la feria, señaló: “Me voy de Caminos y Sabores con muchos contactos de proveedores de productos sin gluten y sin azúcar que es lo que me interesa ahora. También me llevo amigos, amigos de una camaradería que se genera entre colegas en estos torneos que es muy gratificante y perdura con los años”.

Por último, Ayala comentó que “elaboró un roll de abadejo con miel y semilla, un flan de espinaca, una ensalada de quinoa, y una salsa de cerveza negra con miel, en base de productos que encontré en el mercado”. En cuanto al torneo, resaltó: “Es otra dinámica, dado no te podías preparar mucho, venías en el día, y preparabas todo en determinado tiempo”.

En la misma línea, resaltó: “La experiencia fue espectacular. En mi trabajo diario trato de elaborar comida saludable porque actualmente evita muchas enfermedades”.

Como entidad que representa a la hotelería y la gastronomía argentina, la Federación implementa nuevas y atractivas estrategia para impulsar el desarrollo sustentable del sector. En esta oportunidad, además, busca promover los buenos hábitos de alimentación, las técnicas de cocción que conserven propiedades nutritivas y sabores; y aprovechar la estacionalidad y la regionalización de los alimentos.

Por su parte, Diego Abdo, gerente de Producto de Camino y Sabores, destacó: “Fue una gran experiencia que brindó más posibilidades para que el público pudiera sumar tips acerca de cómo cocinar de una manera cada vez más saludable. Que haya estado organizado por FEHGRA lo prestigia, y que hayan participado en la competencia 16 chefs de todo el país le da el carácter federal que es la esencia de Caminos y Sabores”.

**Ganadores y premios**

1er Puesto: Lucas Manuel De Franco. Aires Eventos, de Rosario. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. $30.000 para el Chef. Además, pasa sin escalas al Torneo Federal de Chefs 2019, certamen que FEHGRA lleva a cabo desde hace varios años en el marco de HOTELGA, Encuentro Anual de la Hotelería & Gastronomía -del 3 al 5 de septiembre, en La Rural-.

2do Puesto: Guillermo Vergara. Xelena Hotel & Suite, de El Calafate. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. $20.000 para el Chef.

3er Puesto: Elian Ayala. Hotel Pullman Rosario, Rosario. Trofeo realizado por el orfebre Juan Carlos Pallarols. $10.000 para el Chef.

**Jurado**

Patricia Gabriel, Silvia Di Ciancio y Florencia Fernández, con la colaboración de Diego Gera y Luciano Nanni, quienes señalaron que la labor de los chefs fue muy profesional. Durante los cuatro días realizaron preparaciones interesantes y diferentes. “Presentaron obras de artes, muy contentos de poder degustarlos, y se notaba la experiencia. Los tiempos se cumplieron se cumplieron perfectamente”, destacaron.

**Modalidad del Torneo**

La metodología del Torneo es muy innovadora. Cada participante tuvo 45 minutos para elegir y comprar los productos que se encuentren dentro de la feria para preparar su plato. También recibió una caja sorpresa con tomillo, eneldo, romero, abadejo, arroz yamani, harina integral, espinaca, zanahoria, puerro, champiñón, portobellos, huevos, microgreens, remolacha baby. Luego, contó con 15 minutos para escribir la receta, y 90 minutos para la elaboración de cuatro platos iguales. El Jurado siguió la técnica y procedimiento por medio de pantallas conectadas en tiempo real, desde el stand de FEHGRA. Las presentaciones finales fueron conducidas y custodiadas al stand de FEHGRA donde el Jurado degustó y calificó.

**Participantes**

**Sábado 6**

•Filial El Calafate: Claudio Daniel Diez Gadea, del Hotel Mirador Del Lago.

•Filial Rosario: Elian Ayala, del Hotel Pullman Rosario.

•Filial Salta: Oscar Luciano Colina, del Hotel Portezuelo.

**Domingo 7**

• Filial Bariloche: Yesica Vera, de Villa Huinid.

• Filial Chaco: Carlos Alberto Losch, de Almacén Gourmet.

• Filial Córdoba: Gabriel Carlos Reusa, de Goulu.

• Filial Río Gallegos: Analía Vanesa Álvarez, de Mini Winery & Dely.

**Lunes 8**

• Filial La Plata: Natalia Amezcua, de Confitería Ritz.

• Filial Río Gallegos: David Domínguez, de Sushi Santo.

• Filial Rosario: Lucas Manuel De Franco, de Aires Eventos.

• Filial Villa La Angostura: Martín Paez, de Lobo Cocina & Drinks.

**Martes 9**

• Filial El Calafate : Guillermo Vergara, de Xelena Hotel & Suite

• Filial Mendoza: Diego Ezequiel Tapia, de Chachingo Craft Beer.

• Filial Rosario: Ezequiel Avalis, de Negroni.

• Filial Salta: Claudio Raúl Rodo, de Hotel Casa Real.