

Premi al País Basc per al xef de Les Magnòlies



Victor Trochi, de les Magnòlies, al centre, amb els altres dos finalistes de Donostia, Portals i Moya Foto: EL PUNT AVUI.

El xef del restaurant Les Magnòlies d'Arbúcies, Víctor Trochi, ha estat premiat a Sant Sebastià en el tercer concurs estatal de Cuinant els nostres sabors, organitzat pel Basque Culinary Center (BCC) i Eroski. Trochi va guanyar amb el plat Gamba vermella de Palamós... entre el mar i la muntanya, que va haver de cuinar per a 40 comensals. Trochi es va endur 9.000 euros i relleva el xef del restaurant Miramar de Llançà, Aurelio Morales, que havia estat el vencedor del 2014.

El xef arbucienc va ser un dels tres seleccionats per a la final, que va tenir lloc divendres passat. En la convocatòria, s'hi havien presentat 59 aspirants. El cuiner de Buenos Aires va fer una gamba, que va coure 30 segons a 80 graus, amb ravioli de carn de perol,

rostit de pollastre, salsifís de Girona i lletó de vedella, entre altres ingredients.

Darrere de Trochi, es van classificar Iñaki Moya, del restaurant Ikea de Vitòria, i Ana Portals, d'A Curtidoria, de la Corunya, que es van endur 4.000 i 2.000 euros, respectivament. El restaurant d'Arbúcies, que regenten Isidre Fradera i Roser Gumà, té una estrella Michelin des del novembre del 2012.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 29-01-2015 Pàgina 43

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/5-cultura/19-cultura/817418-premi-al-pais-basc-per-al-xef-de-les-magnolies.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui