Un alumne de cuina de Figueres, campió d'un concurs nacional a Astúries

El jove Juan David Olave ha captivat el jurat amb un «Tataki de "Xata Roxa" amb toc Oriental»



Juan David Olave amb el seu tutor, Ramon Ferrer

El jove Juan David Olave, estudiant del cicle formatiu de Cuina i Gastronomia de l'Institut Olivar Gran de Figueres, s'ha proclamat campió en el III Concurs d'Escoles d'Hostaleria "Xata Roxa", al consell d'Aller, a Astúries. El segon i el tercer premis han estat per a alumnes d'Eivissa i Saragossa.

El jurat ha seleccionat per al primer premi un «Tataki de "Xata Roxa" amb toc Oriental»elaborat per Juan David Olave. El jove estudiant de cuina ha estat acompanyat als fogons per un ajudant rellevant, l'alcalde del consell d'Aller, David Moreno, que, alhora, és alumne de l'Escola d'Hostaleria de l'Institut Valle de Aller.

La recepta que ha captivat el jurat asturià és, en paraules del seu jove creador, "un tataki de vedella i arrebossat en farina japonesa". Ha acompanyat el plat amb fonoll i microbrots.

El III Concurs Nacional i VI Concurs Regional de Cuina amb carn de "Xata Roxa" per a Escoles d'Hostaleria està organitzat per l'Institut Vall de Aller, ASEAVA-Xata Roxa, l'Ajuntament de Mieres, Caixa Rural d'Astúries i compta amb la col·laboració de la Unió de Comerciants del Cabal.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2017/02/07/alumne-cuina-figueres-campio-dun/828019.html?utm_source=rss