Triola, de Navata, al Concurs de Joves Cuiners de Segòvia

El cuiner navatenc, de 22 anys, va "al màxim" en un esdeveniment on tindrà una hora i mitja per preparar els plats



Triola, apadrinat per Ferrer i Córdoba

Arnau Triola Bertran té 22 anys, és de Navata i ha estat seleccionat per a participar, aquest dimarts dia 21 de febrer, en el Concurs Nacional de Joves Cuiners que tindrà lloc a Segòvia. Es tracta d'una competició que arriba a la seva 17a edició, el vencedor del qual, entre 14 participants, s'embutxacarà 400 euros, un premi especial Coca Cola i una chaquetilla, entre altres. "És un concurs en miniatura, fas un plat, però és una degustació", diu Triola, que a la seva presentació -primer, segon plat i pos tres- ha d'incloure ingredients principals com foie extra -la gamma més alta del fetge d'ànec-, llom de bacallà, postres amb productes de la marca Coca-Cola, nata de la firma Ken i oli d'oliva extra de Baena.

Aquest, és el segon cop que el cuiner navatenc s'interessa per aquest certamen a terres castellanolleoneses, però l'any passat no va ser escollit per a la final. Creu, segons el llistat de participants, que és l'únic català que hi pren part i ho farà després d'haver rebut els consells de dos dels seus mestres en l'elaboració dels seus plats. Per una part, del navatenc Jordi Córdoba, xef de Can Janot, restaurant de Navata mateix on Triola es va iniciar en el món culinari "un estiu on no sabia quin camí triar, si entre Batxillerat o algun Cicle". El seu pare explica que amb cinc anys ja entrava a la cuina d´aquest local per inquietud.

Per l'altra part, les postres les ha definit amb el pastisser garrotxí Jordi Ferrer, de la Pastisseria Ferrer d'Olot, tot un oasi xocolater. D'altra banda, per a la preparació de les receptes compta amb el patrocini de l'empresa de Vilamalla Collverd.

A Segòvia -730 km des de Navata-, Triola s'hi desplaçarà amb cotxe, amb el seu pare i un amic, amb la intenció "d'anar al màxim". A l'esdeveniment, només tindrà una hora i mitja per a preparar els plats, que segueixen la tendència finger food, menjar sense coberts: "És poc temps i, a més, no conec la cuina", apunta, si bé "les coccions més llargues les puc portar fetes, com els peus de porc".

Amb 22 anys, i després d'haver-se format a l'Escola d´Hostaleria de l'Alt Empordà, també ha passat per diferents restaurants com Can Badó, Swing Gourmet, Mas Pau i la Rectoria. Tanmateix, fa un any, "un dia que fèiem pilotilles", es va convertir en emprenedor al costat de Córdoba amb ButiWorld CaravanFood, una food truck especialista en botifarres elaborades que s'ha assentat a Navata i que ara també prepararà creps.

Abans de dedicar-se de ple en l'hostaleria, Triola havia practicat esports com el futbol, en el club del seu poble, o l'atletisme, en el CA Figueres, Girona Costa Brava i JA Sabadell.

Font del document:
http://www.emporda.info/cultura/2017/02/21/triola-navata-al-concurs-joves/346114.html?utm_source=rss