

# El begurenc David Martínez guanya un concurs català de còctels



David Martínez, amb el guardó.

El begurenc David Martínez, de 18 anys i estudiant del programa de formació i inserció del rang d'auxiliar d'hoteleria en l'Institut Baix Empordà de Palafrugell, ha aconseguit el premi guanyador a la millor valoració en la categoria de destresa i habilitat del XXXV Concurs Jove de Cocteleria de Catalunya organitzat per l'Escola de Direcció Hotelera de Sant Pol de Mar, celebrat dijous passat.

Martínez va elaborar el còctel «Costa Brava», que porta Bitter Gran Reserva de la coneguda casa italiana Martini, ginebra Gin Xoriguer de Menorca, xarop de Pera de la marca francesa Monin, suc de magrana i finalment un toc decoratiu cítric a partir d'una rodanxa d'aranja. «Una explosió exquisida i xocant al gust pel sabor brillant i mediterrani del gin, el caràcter amarg i aromàtic del bíter, el perfil versàtil del xarop de poma i el toc afruitat agredolç de la magrana, un fruit símbol d'esperança i eternitat», es diu a la nota.

El jove begurenc va acompanyar el còctel amb una tapa elaborada amb productes de proximitat: una cullera amb base de melmelada artesanal de taronja amarga amb romaní, del Museu de la Melmelada de Torrent, coronada per una anxova de l'Escala.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2018/02/27/begurenc-david-martinez-guanya-concurs/898347.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/baix-emporda/2018/02/27/begurenc-david-martinez-guanya-concurs/898347.html?utm_source=rss)