



Los finalistas del certamen Alberto Álvarez, David Palmo, Amaya Hudoc, Axel Smith, Mario Estíbalez y David García. :: FOTOS: JOSEBA FIESTRAS



El jurado observa la elaboración del plato de Axel Smith.



Adolfo Giraldo, Mario Estíbalez, Anja Gimeno y Patxi Giraldo.



Asistentes a la cena oficiada por Fernando Canales y Andoni Arrieta.

gado de catar y valorar las recetas lo componían los chefs **Josean Merino**, del PerretxiCo; **Rubén Abascal**, de Los Brezos; y **Bárbara Buenache**, del Sushimore; los periodistas especializados **Cristina González**, **Mikel Corcuera** e **Igor Cubillo** y los hermanos **Patxi** y **Adolfo Giraldo**, en representación de la empresa.

El vencedor de la convocatoria, una de las más consolidadas en el panorama gastronómico y pionera en reconocer los mejores platos con un producto concreto, logró tres mil euros y el diploma correspondiente. En el concurso participan alumnos-cocineros de diferentes Escuelas de Hostelería, que recrean las ideas más sugerentes, siempre con el bacalao como principal protagonista. La cita de este año agrupó dos jornadas. El día anterior a la final, la firma propició un foro con dos ponencias que dieron **José González Oliver**, de Bacalao Giraldo, el crítico gastronómico **Pepe Barrena** y el cocinero **Andoni Arrieta**. El día concluyó con una visita a las instalaciones del Basque Culinary Center y, como colofón, una cena oficiada por los alumnos del centro, y los chefs **Fernando Canales** y **Arrieta**. Participaron en el encuentro amigos y amigas como **Ángel Retana** e **Iñaki Moya**, del BCC; la bloguera **Cristina Martínez 'Garbancita'**; los hosteleros **Elena Mateos Martínez** y **Andrés Llorente Naves**, de Prado 24, y **Álvaro Tobalina**, del restaurante Andere; **Roberto Cruz** y **Tomás Rojo**, de la Sociedad Bustinzuri; y amigos como **Avelino Álvarez**, **Luis Etxebarria** o **Iñaki Etxeandía**; entre muchos otros.

EL PROTAGONISTA ES UN PESCADO

Su carne es rica en proteínas de alto valor biológico y, además, posee una gran variedad de vitaminas, aunque los expertos coinciden en que su 'magia' reside en el Omega 3. De modo que el bacalao, además de estar rico, previene enfermedades cardiovasculares. Todo un tesoro gastronómico que protagoniza anualmente el certamen de la firma al-

vesa Giraldo. El premio reúne a chefs de toda España para que elaboren el mejor plato de bacalao del país. La XVI edición del galardón la ganó el alavés **Mario Estíbalez**, actual alumno de la Escuela de Turismo y Hostelería de la Universidad de Barcelona, que ayudado por la cocinera **Anja Jimeno**, elaboró 'Bacalao, secuencia del dulce y el salado'. El Jurado valoró la arriesgada interpre-

EL MIRADOR

El alavés **Mario Estíbalez** gana la XVI edición del Premio Giraldo al Mejor Plato de Bacalao

JOSEBA FIESTRAS



tación de los clásicos 'mar y montaña' que hace el autor en su creación, así como la secuencia de cata del plato, «que se inicia con una cucharada de cacao para preparar el paladar, antes de pasar al notable juego de texturas que aportan el tendón de ternera y el bacalao a la brasa y en brandada». Sin duda, una receta llena de contrastes, «a la vez que armoniosa y atrevida», apreciaron los expertos.

Los chefs **Axel Smith**, **David Azofra**, **Alberto Álvarez**, **Amaya Hudoc** y **David Palmo** fueron los finalistas que pelearon por el título acompañando el bacalao con coliflor, leguminosas, ensalada líquida y hierbas silvestres, dim sum y quisquillas, respectivamente. El tribunal encar-

¡Un equipo de primera!



Pinta-caras
1€



Llavero
3€



A la venta ÚNICAMENTE en tienda EL CORREO



Pulsera
1€

Hasta agotar existencias. promociones@elcorreo.com

VITORIA - GASTEIZ C/ Florida, 18 - De lunes a viernes: 9:30h - 13:45h y 16:30h - 19:00h