



Quescrem premia la innovación de los futuros restauradores gallegos en el II Concurso de Gastronomía

20/03/2017



Dos alumnos del CIPF Compostela, Eduardo Novais Pereira y Saúl Vidal Miniño, son los ganadores de la segunda edición del concurso de innovación gastronómica '**Cocina con Quescrem**', una iniciativa que tiene como objetivo potenciar y premiar la creatividad en la cocina gallega a través de los estudiantes de 10 escuelas de hostelería de la comunidad.



La pareja ganadora ha sido premiada con un cheque-beca de 1.500 euros para realizar formación en verano y facilitar su acceso al desarrollo de prácticas en uno de los restaurantes del Grupo Nove. La escuela recibirá un cheque de 1.000 euros para invertir en material escolar, así como productos Quescrem gratis durante un curso académico por valor de 500 euros.

Un jurado compuesto por Yayo Daporta (1 Estrella Michelin), César Romero Villena (profesor en el Basque Culinary Center), Héctor López (chef ejecutivo de Quescrem), Sergio Martínez Alonso (responsable de I+D+i de Quescrem), Elena García Roca (coordinadora de Gastroteq de Quescrem) y Martina Vicente (periodista de La Alacena Roja) ha sido el encargado de valorar la innovación y la originalidad de los menús, pero también su coherencia y equilibrio, así como el sabor de los platos.

La segunda edición del concurso 'Cocina con Quescrem' ha resultado de lo más satisfactoria, tanto para la empresa como para las escuelas. Alumnos y profesionales han mantenido un diálogo en torno a la innovación y la búsqueda de nuevos usos del queso crema como ingrediente en la cocina y la repostería profesional.