

El cocinero del restaurante El Quinto Sabor ha resultado ganador de la tercera edición del concurso regional celebrado hoy en Salón Gourmets

La Comunidad elige a Antonio María Ventura como representante madrileño en el próximo Campeonato nacional de Tapas y Pinchos

- Hasta 30 propuestas han participado en este certamen culinario organizado por Hostelería Madrid, de las que se han seleccionado siete finalistas
- El jurado ha valorado la innovación gastronómica, presentación estética y empleo de ingredientes avalados con el sello M Producto Certificado

**24 de abril de 2024.** La Comunidad de Madrid ha elegido hoy a Antonio María Ventura como representante regional en el III Campeonato Oficial Hostelería de España de Tapas y Pinchos, que se celebrará en la próxima edición de Madrid Fusión. Este cocinero del restaurante El Quinto Sabor, en Villaviciosa de Odón, ha elaborado *De Madrid al cielo* (merengue crujiente de garbanzos de Madrid con crema balsámica, cacao, anchoa y hierbabuena) que ha resultado ganadora entre las siete propuestas finalistas que se han presentado hoy en el III Campeonato de Tapas y Pinchos autonómico de Salón Gourmets.

Después de un largo proceso de selección entre 30 candidaturas, Hostelería Madrid –organizadora de esta iniciativa- ha escogido como finalistas a los chefs de los restaurantes El Café de la Ópera, El Parador, Inclán Brutal Bar, Latxaska Etxea, La Caníbal, Plademunt y el Restaurante Imaginario, además del triunfador. Todos ellos han realizado sus elaboraciones en el stand madrileño en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad que se celebra en IFEMA, aplicando criterios de innovación gastronómica, presentación estética y selección de los ingredientes, ya que al menos el 50% debían ser garantía M Producto Certificado.

El jurado ha estado compuesto por destacadas figuras del panorama gastronómico, representantes institucionales e *influencers*: Gorka Elorrieta, editor de la guía Time Out Madrid; Rufo Segovia, *influencer* de @DeTapasPorMadrid; Rogelio Enríquez, presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía; Lola Creagh, hostelera de la Taberna Los Gatos de Madrid y miembro de la Junta Directiva de Hostelería Madrid; Cristian Sainz de Marles, director de Innovación de la ONCE, chef y conferenciante motivacional, y Ángel



de Oteo, director general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Comunidad de Madrid.

## LUGAR DESTACADO DE M PRODUCTO CERTIFICADO

En la prueba, los finalistas han tenido que preparar siete tapas (seis para las valoraciones y una para la foto oficial) y explicarlas detalladamente, teniendo en cuenta que uno de ellos tiene una discapacidad visual. Este concurso forma parte de las actividades de promoción que el Gobierno autonómico está realizando en Salón Gourmets para promocionar el sector.

Entre ellas, han tenido un lugar destacado los alimentos M Producto Certificado, que cuentan con un sello de calidad y trazabilidad. Durante estos días, catas, degustaciones, presentaciones y maridajes han permitido que los profesionales reunidos este certamen internacional los conozcan y valoren, abriendo su comercialización a nuevos mercados.