

BÁRBARA JIMÉNEZ PONCE, REPRESENTANDO AL I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL DE TOLEDO, GANADORA DEL X CONCURSO GASTRONÓMICO NACIONAL INTERATÚN

*La Gran Final de este prestigioso Certamen se ha celebrado en el I.E.S. Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Alumnos de Escuelas de **Valencia** y de **Madrid** obtuvieron el segundo y tercer premio respectivamente.*

Madrid, 1 de junio 2011.
Gastronómico
Interprofesional del Atún,
fondos de la Unión
emocionante final,
bocadillo de atún claro
elaborada por la joven
I.E.S Universidad
decisión del jurado del
Dña. Marta Calvo,



La décima edición del Concurso INTERATÚN, organizado por la en colaboración con el FROM y con Europea, celebró hoy en Madrid su resultando ganadora la receta **¡Un en aceite de oliva y una cerveza!** cocinera **Bárbara Jiménez Ponce** del **Laboral de Toledo**, tras una difícil certamen. El premio fue entregado por Presidenta de INTERATÚN.

Los alumnos que ocuparon la segunda y tercera plaza en el Concurso también sorprendieron con la originalidad de sus recetas, cumpliendo todos con el requisito de utilizar, como ingrediente principal, la conserva de atún claro en aceite de oliva.

Javier Pérez Bataller, de **La escuela de Pastelería del Gremio de Maestros Confiteros de Valencia**, recibió el segundo premio de manos de Dña. Isabel Hernández, Secretaria General del FROM.





INTERATUN
Organización Interprofesional del ATÚN

Invertimos en la pesca sostenible
www.interatun.com



D. Jorge López, Representante de OPAGAC, entregó a **Manuel Moreno Sanz** del **IES Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid**, escuela anfitriona de la final de esta décima edición del certamen, el tercer premio.



Un doble jurado evaluó y calificó las recetas de los diez alumnos finalistas. El Jurado Interno, compuesto por profesores de cocina, valoró la calidad del trabajo, destreza y limpieza en la elaboración. El Jurado Externo, que valoró la presentación, la originalidad y los sabores del plato a la hora de degustarlo, estuvo formado por profesionales del sector y prestigiosos chefs y gastronómicos.

Las 10 recetas seleccionadas para la final de esta décima edición serán incluidas, junto con las 90 recetas finalistas de anteriores ediciones del concurso, en el libro recopilatorio de las *100 mejores recetas de conserva de Atún Claro en Aceite de Oliva*.

El Concurso, en esta edición, ha contado con la participación de 83 Escuelas de Hostelería de toda España. Este año han sido presentadas un total de 268 recetas. Esta altísima participación en el X Concurso supone la mayor registrada en la historia de este certamen de tan reconocido prestigio entre las escuelas de hostelería de España.

Paralelamente al concurso se celebró una Jornada informativa con el título **“El Atún: Desde la Sostenibilidad del Mar a la Conserva”**, con ponencias a cargo de **D. Juan Manuel Vieites, Secretario de Interatún** y **D. Jorge López, representante de OPAGAC**. Además, **D. Ángel Palacios**, chef de La Broche (Estrella Michelin), ofreció un show cooking en el Aula de Demostración de la Escuela.

INTERATÚN, Organización Interprofesional del Atún, en colaboración con el FROM y con fondos de la Unión Europea, organiza anualmente este concurso gastronómico con un doble objetivo, por una parte, difundir las propiedades nutricionales de las conservas de atún claro en aceite de oliva, producto propio de la dieta mediterránea, y los beneficios de su consumo para la salud, y, por otra, animar a los futuros profesionales de la restauración a demostrar la versatilidad del atún, creando nuevas e interesantes recetas. Esta campaña se encuentra enmarcada dentro de la promoción del atún y sus productos que estas entidades llevan a cabo desde el año 2002.