

JUNTO con los cocineros vascos, los malagueños fueron los más numerosos en cuanto a presencia en el primer concurso nacional celebrado para galardonar al plato de bacalao más innovador. Esta iniciativa pionera partió de la firma Giraldo, una empresa que ha revolucionado el mundo del bacalao con su proceso exclusivo de desalado y sus cortes a medida, y un pequeño grupo de periodistas gastronómicos de distintas comunidades quienes formaron parte del jurado.

No lo tuvimos fácil a la hora de decantarnos por el plato más original e innovador, ya que la fuerza de la creatividad de los concursantes vascos y malagueños sorprendió desde el primer momento. Pero lo que más llamó la atención del jurado fue el alto nivel coquinaro alcanzado en las recetas de nuestros jóvenes cocineros, situando, una vez más, a Málaga en vanguardia de la gastronomía andaluza.

Distintas propuestas

Miguel Palma, artifice de Palo Cortado, presentó un Bacalao con Sopas de Ajo, plato donde entremezclaba el color y la textura de unas tradicionales sopas con la contundencia de un taco de bacalao. Más tradicional en su concepción, pero no en su elaboración y presentación, fue la Ensalada Malagueña en Textura de Carlos Caballero de La Rebaná. El joven cocinero del establecimiento se atrevió a conceptualizar un plato a base de brandada de bacalao, crujiente de cebolla, sorbete de naranja y polvo de naranja.

Para José Carlos García, de

Los jóvenes cocineros presentan sus creaciones al concurso nacional 'Mejor plato de Bacalao'

Creatividad malagueña

TEXTO: ENRIQUE BELLVER / FOTO: JOSELE LANZA / MÁLAGA



SUBCAMPEÓN. Fernando Martín, de El Lago, ocupó la segunda posición en el concurso.

Café de París, la creatividad es fusión y así lo demostró con el sofisticado Falso Sushi de Bacalao con Caramelo de Berenjena y Crema de Ajo Frío. Por su parte, Fernando Martín, de El Lago de Marbella, rozó el culmen de la innovación con un Bacalao confitado en aceite de jengibre, un fal-

so risotto de calabaza y una ensalada de manzana y queso. Su plato se definió como un festival de sabores y colores en armonía. Martín quedó en segundo lugar, siendo las laminas de bacalao, con olivas negras, jugo de tomate y anchoas del restaurante Yandio-la, de Bilbao, el ganador.

LOS FINALISTAS

- Málaga
- ▶ **Café de París:** Vélez-Málaga, 8.
 - ▶ **Palo Cortado:** Av. De Pries, 4.
 - ▶ **La Rebaná:** Molina Larios, 4.
- Marbella
- ▶ **El Lago:** Urb. Elviria Hills.