

Alimarket

Lactalis promueve la creatividad de la leche y el queso en 'Madrid Fusión'

Organiza diferentes concursos y actividades desde hoy hasta el 25 de enero

ALIMARKET ALIMENTACIÓN | 23/01/2017 | Lácteos

PRÉSIDENT
Profesional

#MILKSOLOGYBYPRESIDENT

need
CAFFEINE

¿TE CONSIDERAS UN BARISTA CREATIVO?

PARTICIPA EN EL 1er CAMPEONATO

Milkology
by
PRÉSIDENT
Profesional

= ☕ ☕ ☕ =

Lactalis Food Service Iberia participará por séptimo año consecutivo en 'Madrid Fusión' a través

del patrocinio de esta cumbre internacional de gastronomía -que se celebra en el Palacio de Congresos de Madrid desde hoy y hasta el 25 de enero-, en la que organiza diferentes concursos y actividades que buscan impulsar la creatividad en el uso de sus productos en el mundo de la alta cocina. Entre las actividades destacan las finales del concurso "tapa creativa con queso" y del campeonato "Milksology", dos certámenes que contarán con una nutrida representación de profesionales de la restauración tanto como participantes como en el jurado.

Concurso "Tapa creativa con queso"

Lactalis -que está presente en todas las categorías de quesos en España con marcas como 'Président Profesional', 'Galbani', 'Flor de Esgueva', 'El Ventero' o 'Gran Capitán'-, **se encargará de organizar la final del concurso "Tapa creativa con queso"**. El objetivo de este concurso es **premiar a aquellos jóvenes chefs amantes del queso que, desde su escuela o negocio, se esfuerzan por elaborar presentaciones singulares y diferentes**. Grupo Lactalis Iberia ha organizado el concurso a través de la página oficial de Facebook Chef Lactalis y, como novedad en esta edición, además del criterio de un jurado técnico, los seguidores de la página han podido votar para seleccionar a uno de los seis finalistas.

La gran final de este concurso tendrá lugar el lunes, 23 de enero y **contará con un jurado de excepción compuesto por Martín Berasategui** (presidente y reconocido chef con 7 estrellas Michelin); **Rodrigo de la Calle**, chef del restaurante El Invernadero (una estrella Michelin); **Oriol Castro**, chef del restaurante Disfrutar y ex cocinero en El Bulli (una estrella Michelin); **Alejandra Rivas**, pastelera y responsable de la heladería Rocambolesc), **Miguel Cobo**, chef del restaurante Vintage y concursante del programa Top Chef (una estrella Michelin); y **Clara Pérez Villalón**, concursante del programa Masterchef. Además, durante los tres días de 'Madrid Fusión', los seis finalistas realizarán un "show cooking" en el stand de Lactalis Food Service Iberia para que los asistentes puedan degustar las tapas ganadoras.

Campeonato "Milksology"

El certamen también acogerá la final de la primera edición de este campeonato organizado por Lactalis Foodservice y **destinado tanto a baristas profesionales como amateurs en la que los participantes deben demostrar su creatividad en la elaboración de una bebida innovadora y saludable** utilizando alguna de las variedades de leche 'Président' como ingrediente básico. La final del concurso- que se ha desarrollado online- se celebrará el día 24 de enero y el ganador será elegido por un jurado profesional presidido por Damián Seijas (Campeón nacional de baristas).

Show cooking "Quesos en un bocado"

Otra cita relevante será la demostración "Quesos en un bocado", que **se celebrará el 24 de enero, y que correrá a cargo de 3 cocineras revelación: Teresa Gutiérrez** del restaurante Azafrán en Villarobledo, **Iolanda Bustos** del restaurante La Caléndula en Girona y **Esther Manzano** del restaurante Casa Marcial en Asturias.

Alimarket