

VIII Concurso “Bocadillos de autor”

“Fine Pastrami” se convierte en el mejor bocadillo de autor de España

- **Jordi Gabaldà, del restaurante “L’Immoral”, ha impresionado al jurado de Madrid Fusión con su “Fine Pastrami” y se ha posicionado como el autor de la receta del mejor bocadillo de España.**
- **El segundo puesto ha sido para Alejandro Salcedo, de EatyJet, y el tercer puesto para Emilio José Martín, de Suite 22 Restaurant & Gin-Club.**
- **La final del VIII Concurso se ha celebrado hoy con la elaboración en directo de las seis recetas finalistas que tenían un elemento en común: el pan del Cereal, elaborado con largos procesos de fermentación de 24 horas, ingredientes 100% naturales y masa madre, formado a mano y horneado en suela de piedra.**



Madrid, 31 de mayo de 2021.- La VIII edición del Concurso “Bocadillos de Autor” celebrada hoy en Madrid, tenía por objetivo encontrar el mejor bocadillo de autor de España. Y lo ha conseguido. **Jordi Gabaldà, del restaurante barcelonés “L’immoral”, ha impresionado al jurado de Madrid Fusión con su “Fine Pastrami” y se ha posicionado como el autor de la receta del mejor bocadillo de España.**

Con ventresca ahumada, espárrago blanco, col china, mostaza artesanal, salsa teriyaki, queso suizo y **la Hogaza Cerveza de Cereal Bakery** como ingredientes principales, el cocinero catalán ha elaborado una versión remasterizada de su clásico pastrami de ternera. En esta nueva versión, los ingredientes originales se sustituyen para crear una mejor combinación en boca con el atún y convierten este bocadillo en una auténtica delicia para degustar especialmente en primavera.



Con esta propuesta, Jordi Gabaldà no solo buscaba ganar el concurso, sino que también pretendía rendir homenaje a todos los ganaderos que han sufrido las consecuencias de la crisis provocada por la Covid-19.

Además de la receta ganadora, otros cinco finalistas han presentado y elaborado sus propuestas en directo, frente al jurado experto de Madrid Fusión.

- La **“Hogaza semillado, pollo a l’ast, agur y coleslaw coreana”**, elaborada con la Hogaza Semillado de Cereal, **de Alejandro Salcedo**, ha ganado la segunda posición.
- La receta **“Churrito”**, elaborada con la Hogaza Cerveza de Cereal, **de Emilio José Martín**, ha ocupado la tercera posición.
- **“El Pastrami de Luca”**, elaborada con la Hogaza de Centeno de Cereal, ha sido la apuesta **de Antonio Brodsky**.
- **“Pul-Mor”**, elaborada con la Hogaza Cerveza de Cereal, es la receta con la que ha participado **Fran González**.
- **“Karepan”**, elaborada con la Hogaza Cerveza de Cereal, ha sido la receta elegida por **Naumi Carvajal**.

Todas ellas tenían un elemento en común: la elección de uno de los panes de la deliciosa selección del Cereal, elaborados con largos procesos de fermentación de 24 horas, ingredientes 100% naturales y masa madre, formados a mano y horneados en suela de piedra.

El primer clasificado ganará un cheque de 1.500€, mientras que el segundo y tercer finalista recibirán un cheque de 300€ respectivamente.

ACERCA DE CEREAL

Los orígenes del Cereal provienen de una familia de panaderos tradicionales de Castellterçol. Cereal tiene la misión de conservar esa tradición, difundirla y usarla para el futuro mejor. De ahí nace su academia, un lugar donde comparten su mejor hacer con todos los panaderos del mundo. Y su obrador, donde los panes elaborados por maestros panaderos siguen el proceso tradicional: largas fermentaciones, ingredientes 100% naturales, formados a mano y horneado en suela de piedra.

www.cerealbakery.com.



Para más información
Dpto. Comunicación Europastry
communication@europastry.com
900.118.888