



CONCURSO DE COCINA DEL IEAMED EN CIOMIJAS.

El Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, cuya titularidad recae en un consorcio formado por la Consejería de Empleo de la Junta de Andalucía y el Ayuntamiento de Mijas, y que gestiona junto a la UTE entre GDT Asesoramiento Empresarial y MS Hoteles, acogerá el próximo día 18 de diciembre la final de la Tercera Edición del Concurso de Cocina organizado por IEAMED

Mijas, 12 de diciembre de 2.008

Por tercer año consecutivo CIOMIJAS se convierte en Centro elegido para celebrar el Concurso de Cocina Mediterránea organizado por la Consejería de Agricultura y Pesca a través del Instituto Europeo de la Alimentación Mediterránea (IEAMED).



Este año, el Certamen contará con la participación de Manuel Balanzino Fiorito, antiguo alumno de CIOMIJAS, perteneciente a la 1º promoción del Curso de Gestión de Alimentos y Bebidas: especialidad cocina, quien será uno de los 10 cocineros seleccionados por el jurado para la final.

El objetivo de este Certamen es el de fomentar la gastronomía andaluza, siendo el tema producto estrella de este año "La Patata". Dicha elección secunda la declaración emitida por la Organización de Naciones Unidas (ONU) quien ha reconocido el 2008 como año de dicho alimento.

Bajo esta premisa, Manu Balanzino presentará su "Versión de patata, bacalao y naranja", plato tradicional malagueño, elaborado mediante novedosas técnicas culinarias y una muy especial presentación, manteniendo uno de los principios de este Certamen, la búsqueda de equilibrio entre la tradición y la innovación.



El jurado responsable de elegir al finalista estará compuesto entre otros por Kisko García del Restaurante Choco, Celia Jiménez, Coordinadora de I+G de Bodegas Campos, José Manuel Lesdesma, Presidente de la Federación Andaluza de Hostelería (FAH), Juan Robles del Restaurante Casa Robles o Serafín Quero, Crítico gastronómico.

La final comenzará a las 8.00h en las cocinas de formación de CIOMIJAS.

