Un certamen que promociona el uso de frutas exóticas en la cocina

ARC Eurobanan **celebró el 31 de mayo la Tercera edición del Concurso Gastronómico Isla Bonita con su nueva gama de fruta Premium Gold como protagonista, en el emblemático restaurante** Café de Oriente de Madrid**. Conducido por la periodista gastronómica Concha Crespo, el acto acogió la preparación de recetas innovadoras a base de frutas tropicales y exóticas de la gama** Premium Gold Isla Bonita**, a cargo de grandes chefs, prescriptores de prensa y aficionados.**

Finalmente, en la categoría de chef, se alzó con el premio Miguel Vega, del Restaurante Doki Doki, con su plato Gunkan de Anguila con esfera de piña, una creación que cautivó al jurado por su interesante mezcla de sabores.

En la categoría Periodistas y Bloggers, Francisca Guerrero del Grupo Cosmomedia, fue proclamada vencedora con el plato Mango Beach con mango espolvoreado y galleta. Nacho Espadas, Director de Marketing de Drinks Marketing, se alzó con el ansiado galardón en la categoría de Principiantes gracias a su propuesta Sushi arpa Isla Bonita, elaborada con mango Premium Gold. Finalmente, el premio Impacto al restaurador que mayor tráfico ha generado en las redes sociales, fue otorgado a Beatriz de la Iglesia por su receta de Tartar de salmón con aguacate y mango, que contó con el asesoramiento del chef César Ruiz del restaurante José Luis.

Mención aparte de los premiados, los verdaderos protagonistas del día fueron el Aguacate, el Mango, la Papaya, el Papayón y la Piña.

El evento al que asistió la conocida Carmen Lomana, contó con la participación de chefs de establecimientos de renombre como: Viridiana, Welow, Tanta, Pisco 41 y Kechua, Doki Doki, Lhardy, José Luis, Dsesto, un responsable de pastelería del Cordon Bleu, el restaurante del hotel Son Net en Mallorca, o la Taquería del Alamillo, el restaurante Artys de Oscar Lozano y César Ruiz del restaurante José Luis.

El jurado responsable de valorar las recetas a base de frutas exóticas lo integraban la princesa Beatriz de Orleans, Ramón Rey, Director Internacional y Marketing de ARC Eurobanan, Paz Romanillos, Subdirectora del Grupo Cosmomedia, o Tatiana Ferrándiz del diario La Razón, entre otros.

Los platos ganadores formarán parte de las III “jornadas gastronómicas” que tendrán lugar en los restaurantes participantes a partir del 15 de junio.

Las firmas colaboradoras participantes en este acto fueron el Hotel Son Net, la empresa Aire Experiencias, las Bodegas Vihucas y la cadena de pisco Santiago Queirolo.

Sobre Isla Bonita Gama Premium Gold

La nueva gama Premium Gold de Isla Bonita está compuesta por deliciosos Mangos, Aguacates, Cerezas, Piñas Papayón, Papaya, Chirimoya, Granadilla, Lulo, Fruta de la pasión, Physalis, Tamarillo, Pitahaya Amarilla, Maracuya, Mangostán, Rambután, Piña Baby, Guayaba, Guanabana, Kumquat y Bananito y Coco de agua.

El sistema homologado de cosecha por el que se selecciona la de la Gama Premium Gold verifica que esté cultivada de manera artesanal, siendo su materia prima cuidadosamente seleccionada en el país de producción. Un equipo de profesionales se encarga de garantizar sus estándares de calidad desde el origen hasta el punto de recepción, encontrándose la fruta lista para consumir y en su punto óptimo de maduración. Isla Bonita Premium Gold garantiza, además, sostenibilidad y compromiso con el medio ambiente.

Fuente: ARC Eurobanan.