La DO Granada Mollar premiará la Cocina Creativa con Granadas de Elche

Granada Mollar de Elche
Denominación de Origen Protegida
IX CONCURSO
DE COCINA CREATIVA CON
GRANADAS DE ELCHE
Final en La Finca de Susi Díaz
Para profesionales y estudiantes hostelería
1.500 € en premios
Inscripciones hasta el 10 de enero de 2020
Consulta las bases en www.granadaselche.com
Carolus Cocina
EUROTOQUES
LA FINCA SUSI DIAZ
cajamar CAJA RURAL
tescoma
visitelche.com
Elche Oasis Mediterráneo
Ajuntament d'Elx
Gastronomía CostaBlanca
GENERALITAT VALENCIANA
UNIÓN EUROPEA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Granada Mollar de Elche ha convocado la novena edición del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche con el fin de buscar el mejor plato de España elaborado con esta superfruta.

El concurso está patrocinado por Cajamar, Tescoma y cuenta con la colaboracion de la chef Susi Díaz, Eurotoques, el blog de gastronomía Carolus Cocina, el Ayuntamiento de Elche, VisitElche, la Diputación de Alicante y la Generalitat Valenciana. Se entregarán 1.500 euros en premios y la final se celebrará el 21 de enero de 2020 en el restaurante La Finca de Susi Díaz (1 estrella Michelin y recientemente distinguida con el Premio Nacional de Hostelería 2019).

Además, también podrán presentarse los estudiantes de hostelería y cocina tal y como recogen las bases del concurso que se pueden consultar en la página web: www.granadaselche.com

Las inscripciones estarán abiertas hasta el 10 de enero y para participar, las personas interesadas tendrán que enviar un correo electrónico a cocinagranadaselche@gmail.com indicando los datos del restaurante o negocio, los del cocinero y su asistente, un resumen de su trayectoria profesional, el nombre del plato, la receta a elaborar y una fotografía del plato.

Posteriormente, el jurado elegirá a un máximo de 4 finalistas que tendrán que cocinar su plato en la gran final que se disputará el 21 de enero en el Restaurante La Finca de Susi Díaz. El jurado, que estará presidido por la propia Susi Díaz, valorará la técnica, presentación, sabor e importancia de la granada mollar de Elche en su elaboración.

> El ganador del concurso obtendrá un premio en metálico de 1.000 euros mientras que para el segundo y tercer clasificado habrá premios en metálico de 300 euros y 200 euros, respectivamente.

Además, en caso de ser necesario, la Denominación de Origen facilitará el alojamiento a los cocineros que se tengan que desplazar para disputar la final.

El presidente de la Denominación de Origen Protegida Granada Mollar de Elche, Francisco Oliva, ha resaltado “la popularidad que va teniendo este certamen que, año tras año, sigue creciendo y que se ha convertido en una cita de referencia”.

“Este concurso se ha convertido en uno de los eventos importantes dentro de las acciones que llevamos a cabo a lo largo de la campaña y para nosotros es una excelente oportunidad de dar a conocer la versatilidad que ofrece la granada mollar de Elche en la gastronomía”.

La tierra de las granadas de Europa

La zona geográfica de la Denominación de Origen Protegida (40 municipios de las comarcas

alicantinas de la Vega Baja, Bajo Vinalopó y Alacantí) está considerada como la tierra de las granadas de Europa. Son los principales productores europeos de granadas, concentran más del 75% de la producción nacional de granadas y son líderes mundiales en lo que se refiere a la variedad mollar de Elche.

La mollar de Elche es una granada única que está considerada como una de las mejores del mundo. Es dulce, su pepita es blanda y comestible y su color exterior oscila del rojo al crema intenso debido a su exposición al sol en el árbol.