

EDICIÓN 2019

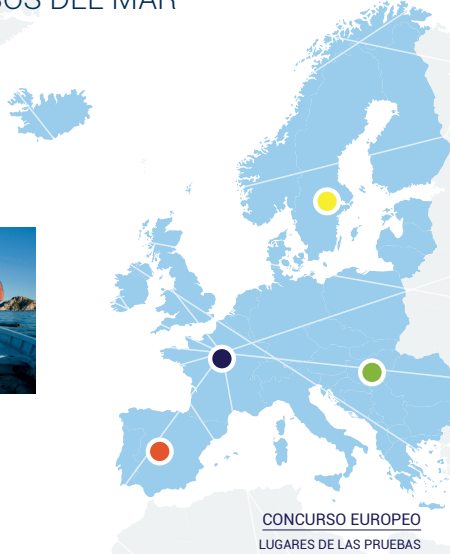
CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

PARA LA PRESERVACIÓN DE LOS RECURSOS DEL MAR

Concurso gastronómico destinado a los jóvenes chefs y a futuros profesionales de la restauración, comprometidos con la preservación de los recursos acuáticos.



Los recursos pesqueros se están agotando, mientras que el pescado y los mariscos siguen atrayendo a más y más consumidores. Es fundamental promover el vínculo entre los profesionales del sector de la pesca y la acuicultura y los consumidores, las nuevas generaciones de chefs tienen un papel vital que desempeñar en la preservación de los recursos mediante la promoción de especies sostenibles a menudo menos conocidas.



CONCURSO EUROPEO
LUGARES DE LAS PRUEBAS
ESPAÑA
FRANCIA
HUNGRÍA
SUECIA

¿CÓMO PARTICIPAR?

Imagine sus propias recetas de pescado sostenible.

Una primera receta de tipo gourmet basada en una especie de pescado sostenible, acompañada de un molusco, crustáceo o alga sostenible, para realizar en 02:30.

Una segunda receta "casera" de la misma especie de peces que se ofrece en la receta gourmet, disponibles de forma que se pueda cocinar en casa, en 30 minutos.



ORDEN DE LOS EVENTOS PRÁCTICO

HOY

Solicite su inscripción y modalidades del concurso en la siguiente dirección:

concours@ethic-ocean.org

4 de enero de 2019

La inscripción se cierra a medianoche

CATEGORÍA "PROFESIONALES"

Profesionales de menos de 35 años

8 de abril de 2019

La escuela de FERRANDI Paris, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Andorra, Austria, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Dinamarca, España, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Finlandia, Francia, Georgia, Grecia, Hungría, Irlanda, Islandia, Italia, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, Macedonia, Malta, Moldavia, Mónaco, Montenegro, Noruega, Países Bajos, Polonia, Portugal, República Checa, Rumania, Reino Unido, Serbia, Suecia, Suiza.

CATEGORÍA "ESTUDIANTES"

Estudiantes y aprendices

menores de 25 años

13 de marzo de 2019

Épreuves au Lycée hôtelier de Budapest, La escuela de hostelería de Budapest Business School, Hungría para los candidatos de los siguientes países: Austria, Bulgaria, Croacia, Eslovaquia, Eslovenia, Georgia, Hungría, Liechtenstein, Moldavia, Polonia, República Checa, Rumania, Serbia.

20 de marzo de 2019

La escuela de hostelería Yvon Bourges en Dinard, Francia para los candidatos de los siguientes países: Alemania, Andorra, Bélgica, Francia, Irlanda, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Suiza.

28 de marzo de 2019

La escuela de hostelería ECOTUR de Valencia, España para los candidatos de los siguientes países: Bosnia y Herzegovina, Chipre, España, Grecia, Italia, Macedonia, Malta, Mónaco, Montenegro, Portugal.

11 de abril de 2019

La escuela RyssbyGymnasiet de Ryssby, Suecia para los candidatos de los siguientes países: Dinamarca, Estonia, Finlandia, Islandia, Letonia, Lituania, Noruega, Suecia.

7 de junio de 2019

Acontecimiento con ocasión del Día Mundial de Océanos a la UNESCO (París).

PREMIOS DE CADA PRACTICA

1º Premio: Una cena y una noche para dos personas en un establecimiento Relais & Châteaux y una encuentro con un profesional del sector de pesca o acuicultura.

2º Premio: Una cena para dos personas en un establecimiento Relais & Châteaux.

3º Premio: Un almuerzo para dos personas en un establecimiento Relais & Châteaux.



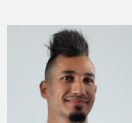
APROVECHE LA OPORTUNIDAD DE REUNIRSE CON REPRESENTANTES DE LA INDUSTRIA DE LA PESCA Y FAMOSOS CHEFS, COMPROMETIDOS POR UNA PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS SOSTENIBLES

OLIVIER ROELLINGER

Jefe Bricourt Casas y Vicepresidente Relais & Châteaux

"Con la filosofía original de este concurso, los jóvenes dan significado adicional a su oficio: actuar diariamente para preservar los recursos del mar. Los candidatos muestran que la cocina puede ser tan sostenible como sabrosa. Es un placer ver que la nueva generación es muy receptiva a estos mensajes."

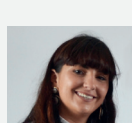
TESTIMONIO



1º premio ganador 2018 DE LA CATEGORÍA DE "PROFESIONALES EN EUROPA"

"Los jefes de cocina son unos embajadores. Debemos dar el ejemplo y ser capaces de crear platos mágicos para nuestros clientes con productos nacidos de la pesca sostenible y mismo productos dichos no nobles."

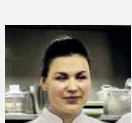
SÉLIM M'NASRI, Mónaco



1º premio ganador 2018 DE LA CATEGORÍA DE "ESTUDIANTES DE EUROPA OCCIDENTAL"

"Según yo, es importante respetar los productos que provienen de la naturaleza y trabajar en cocina. Es verdaderamente importante utilizar productos del mar que no peligran de extinción y donde las existencias son abundantes. Hay que informarse sobre su origen, los métodos de pesca antes de elegir una especie como la elaboración de un plato. Así, el cocinero debe interesarse por las cuestiones medioambientales y por la preservación de los recursos. El error sería seguir modas sin tener en cuenta la gestión de las existencias a largo plazo."

RITA BENTO GONÇALVES, Luxemburgo



1º premio ganador 2018 DE LA CATEGORÍA DE "ESTUDIANTES DEL NORTE-ESTE DE EUROPA"

"Los pescados son importantes en la cocina finlandesa. Soy preocupada por la salvaguarda y la durabilidad de los recursos marinos pero también por las puestas medioambientales. Quiero poder actuar para la preservación de nuestras especies en los lagos, los ríos y los océanos. Este concurso me motiva para ir todavía más lejos en mi paso."

JONNA ROSTEDT, Finlandia



1º premio ganador 2018 DE LA CATEGORÍA DE "ESTUDIANTES DEL SUR DE EUROPA"

"Este concurso es importante porque valoriza los recursos marinos. En nuestros días, hay tantos problemas medioambientales que es importante recordarle a la gente la importancia del mar y de las especies que viven allí. Los cocineros profesionales deben ser responsables cuando trabajan con productos del mar, deben escoger especies sostenibles para ofrecerles a sus clientes y explicar sus elecciones."

LILIANA FERREIRA, Portugal