



# CONCURSO OLIVIER ROELLINGER



## PARA LA PRESERVACION DE LOS RECURSOS DEL MAR

CONCURSO CULINARIO NACIONAL DESTINADO A LOS JOVENES CHEFS Y A FUTUROS PROFESIONALES DE LA RESTAURACION, COMPROMETIDOS CON LA PRESERVACION DE LOS RECURSOS MARINOS

CO-FUNDADORES



SOCIOS



NOS APOYAN



fondation  
daniel & nina carasso



## ACTUAR JUNTOS POR UNA COCINA SABROSA Y RESPONSABLE

**¿Es usted alumno de una escuela de hostelería y tiene menos de 25 años? ¿Es profesional de la restauración y tiene menos de 35 años?**

Si es así, esta ocasión es única para demostrar sus habilidades a un grupo de profesionales ofreciendo dos recetas del mismo pescado sostenible.

Los recursos de productos del mar se agotan mientras que peces, moluscos y mariscos siguen seduciendo cada vez más y más a los consumidores.

Verdadero enlace entre los profesionales del sector de la pesca y acuicultura y los consumidores, las nuevas generaciones de chefs tienen la responsabilidad social de salvaguardar los productos marinos escasos, potenciando a la vez otras especies no tan conocidas pero igualmente sabrosas y nutritivas.



**MARIA DAMAKI**

Comisaria europea en cargo de la pesca y de los asuntos marítimos

«Debemos proteger nuestros recursos, debemos asegurarnos de que nuestras especies se renuevan, para que las futuras generaciones puedan aprovechar de lo que hoy nos estamos aprovechando. A través de iniciativas como el Concurso Olivier Roellinger, los futuros chefs nos muestran que es posible comer pescado delicioso de manera sostenible.»



**OLIVIER ROELLINGER**

lo sabe bien...

«El mar es la despensa de la humanidad. Olvidamos que es frágil y que es un recurso no renovable. Los chefs tienen el poder de elegir lo que piden a sus proveedores, y de lo que proponen a sus clientes. En cualquier lugar del planeta donde uno se encuentre, es importante conocer las especies en peligro, las zonas y técnicas de pesca, así como las tallas y madurez sexual. Tenemos una responsabilidad común. Seamos responsables y solidarios, unámonos!»

### PARA PARTICIPAR

#### A PARTIR DE HOY MISMO

Puede retirar su solicitud y las modalidades detalladas del concurso en la dirección electrónica siguiente : [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

#### 31 DE ENERO 2014

Las inscripciones se recibirán hasta la medianoche

#### ENTRE EL 24 Y EL 28 DE FEBRERO 2014

Los candidatos seleccionados serán informados

### EL PLANNING DE LA PRUEBAS

#### 14 DE MAYO 2014

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Prueba de los alumnos

#### 15 DE MAYO 2014

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Prueba de los jóvenes profesionales

#### 15 DE MAYO 2014

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Premios

## ¿COMO PARTICIPAR?

**Imaginen sus propias recetas a base de la misma especie de pescado sostenible :**

**Una primera receta libre tipo gastronómica**, a base de una especie de pescado sostenible, acompañado de un molusco, o de un marisco sostenible y de dos guarniciones, a realizar en 2 horas y media.

**Una segunda receta tipo "casera"**: trabajando la misma especie de pescado propuesta en la receta gastronómica, adaptada de modo que se pueda cocinar en casa en 45 minutos, acompañada de una guarnición y de una salsa.

**Dé rienda suelta a su creatividad y no falte a esta oportunidad de ser evaluado por un jurado de profesionales del sector de la restauración y del sector de los productos acuáticos, presidido por Olivier Roellinger.**



## 1<sup>ER</sup> PREMIO

DE TODAS LAS CATEGORÍAS

Una semana de estage profesional con un chef de Relais & Châteaux en el extranjero (Europa).

Una pasantía con un profesional del sector pesquero o de acuicultura en el extranjero (Europa).

APROVECHE LA OPORTUNIDAD DE REUNIRSE CON REPRESENTANTES DEL SECTOR PESQUERO Y LIDERES DE RENOMBRE, COMPROMETIDOS CON UNA RED DE PRODUCTOS PESQUEROS SOSTENIBLES.

## 2<sup>O</sup> PREMIO

DE TODAS LAS CATEGORÍAS

Una semana de estage profesional con un chef de Relais & Châteaux en España.

Una pasantía con un profesional del sector pesquero o de acuicultura en España.

## 3<sup>ER</sup> PREMIO

DE TODAS LAS CATEGORÍAS

Una beca para el desarrollo sostenible en la formación profesional y una cena para dos en un Relais & Châteaux.

**CONTACTO** +33 1 73 02 50 62 - [concours@seaweb-eu.org](mailto:concours@seaweb-eu.org)

CO-FUNDADORES



SOCIOS



NOS APOYAN

