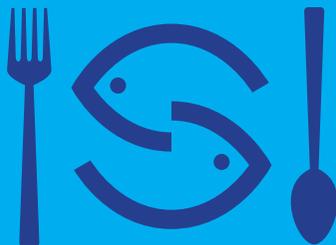




CONCURSO OLIVIER ROELLINGER



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



foundation
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

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^{ER} 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^O 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^{ER} 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

CO-FUNDADORES



SOCIOS



NOS APOYAN

