

Siete creaciones en busca del trofeo

La tercera edición de EL BOCADILLO DEL AÑO, presentado por Francesc Hita, Consultor Culinario, ha tenido como novedad el que todos los panes que se utilizaran fueran elaborados a partir de harinas de calidad, tales como las que proceden de los cultivos orgánicos o biológicos. Ello ha llevado a que dos de los profesionales de la panadería que en Barcelona está reactivando su sector, se clasificaran sin gran problema.

En efecto, tanto Anna Bellsolá como Alejandro Guzmán que pertenecen respectivamente a Factoría Baluard y a BarcelonaReykjavick, obtuvieron puntuaciones altas, situándose muy cerca otros finalistas como Toni Viñuales, reconocido ya en el sector por haber logrado galardones en otros concursos o Antonio Lozano de la reconocida cantera de la Escuela de Hostelería de Lleida, mientras que repetía Xavier Puigseslloses, proveedor habitual de numerosas cadenas de restaurantes de Barcelona y se estrenaba Pablo Carrión cuya cafetería sirve exclusivamente en Madrid, alimentos y bebidas de origen biológico, debidamente

Los concursantes y los nombres de sus bocadillos



ANTONIO ROMERO SANGÜESA
Escuela de Hostelería de Lleida
y Café & Té

"Prensado de Conejo"



PABLO CARRIÓN
Pausa Alimentación S.L. Madrid

"Pirámide de Alimentación"



ANTONIO LOZANO
Escuela de Hostelería de Lleida

"El Diem"

El ganador de EL BOCADILLO DEL AÑO



Xevi Ramón entrega el trofeo a Antonio Romero

Copa Restauración News para Bell Service



La Copa Restauración News fue ganada por Bel Foodservice y recogida por Cristina Vilagrán.



ALEJANDRO GUZMÁN

Fom De Pa Ecològic Barcelonareykjavík, Barcelona

Bocadillo de Butifarra Catalana

XAVIER PUIGSELLOSES

Forum de Saint Jordi Folgeroles

Mil Hojas de Pan verde con queso funcional, contraste de frutas sobre crujientes de verdura y salmón

ANTONI VIÑUALES

Chef de Cocina, Barcelona

“Sandwich de pavo al Tandoori-Masala”

ANNA BELLSOLÀ

Factoría Baluard S.L. Barcelona

“Sandwich de cuatro picos con gulas, salmón y espinacas”



Sala del CETT donde se desarrolló parte del concurso de El Bocadillo del Año

petía con relación a la edición anterior se sorprendió con la elevada calidad de los panes usados y según su secretario de actas Xevi Ramón, Director de Triticum, empresa especializada en panes de alta gama para la hostelería, cada vez más acuden al concurso profesionales cuyas fichas técnicas están más logradas.

Tal fue el caso de Antonio Romero, formado a caballo de la Escuela de Hostelería de Lleida y el equipo de Café & Té, con su “prensado de conejo” cuya ficha técnica reproducimos al completo y que elaboró un bocadillo caliente que obtuvo la máxima puntuación entre los miembros del Jurado quedando tan sólo a tres puntos Alejandro Guzmán con su bocadillo de

butifarra catalana, tan sencillo de elaborar, como sabroso debido a la calidad del pan, de la butifarra, del tomate untado y del aceite. Todos ingredientes de origen biológico como predica su empresa (dos locales) en Barcelona.

Las fichas técnicas de los bocadillos elaborados en el concurso EL BOCADILLO DEL AÑO serán colgadas en la página web www.sandwichforum.com y son el precedente de un nuevo movimiento de profesionales que cuidan tanto el pan como los ingredientes, con el fin de lograr ofrecer bocadillos de calidad, nutricionalmente equilibrados, tal como reza en la filosofía de actuación de los organizadores de Sandwichforum, desde su fundación. ●