



Chef & Gourmet



Chef & Gourmet es un evento ideal para disfrutar de la cocina, aprender y, por qué no, crear nuevos platos. Cualquier manjar tiene cabida en este evento, desde tradiciones culinarias regionales cuyas recetas se pierden en los albores del tiempo hasta cocina moderna con ingredientes más trasgresores.



La actividad principal consiste en cocinar las viandas de vuestra elección divididos en equipos. Para ello se contará con la ayuda de un Chef profesional, quien hará una demostración previa explicando paso a paso el proceso. Podemos plantear Chef & Gourmet como una oportunidad para aprender a cocinar bajo la tutela de un profesional o como un certamen de nueva cocina donde los equipos han de crear recetas inéditas.



El ritmo del evento se dinamiza mediante desafíos de equipo adaptados al mundo gastronómico. El éxito en ellos influirá notablemente en el triunfo final. Hay multitud de opciones, pero todas con un denominador común: la cocina como hilo conductor de la actividad. Si además en tu equipo es uno de esos con sabor internacional y gente de todas partes, te recomendamos adaptar los desafíos de forma que tengan carácter y sabor español, ya sabes, flamenco, jolgorio y demás! Que tus compañeros de fuera no se queden sin conocer el arte que tenemos en España por lo menos para aquello de la cocina, el baile, el cante, el vino y por supuesto, ¡la fiesta!



Cuando los platos están terminados, los participantes se juntan para almorzar, probando cada equipo las recetas de sus rivales. El jurado que votará el ganador estará compuesto por el Chef, que aportará el análisis profesional del plato y sus características (presentación, originalidad, nutrición, sabor...) y un representante de cada equipo, que dará su voto a una de las recetas justificando su elección.

En conjunto, un evento dinámico, informativo y sobre todo...

¡Que deja buen sabor de boca!