

CLIPPING ENERO 2024

1.- ALICANTE PLAZA, 17.01.2024. [Chefs de Alicante, Huesca, Toledo y Valencia finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche](#)

alicanteplaza

17/01/2024 - ELCHE. Cuatro chefs de restaurantes ubicados en las provincias de Alicante, Huesca, Toledo y Valencia han sido seleccionados para la final del **XIII Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche** que tendrá lugar el próximo 24 de enero en el restaurante La Finca de Susi Díaz (1 estrella Michelin).

Los finalistas son: Darwin Allauca del restaurante El carreter ubicado en La Xara (Alicante), con su plato 'Venus de rubí'; el chef Jorge Muñoz del restaurante La era de los Nogales del pueblo de Sardás (Huesca) con su propuesta 'Granada de Elche, su dashi y trucha del pirineo'; el estudiante de la Escuela de Hostelería de Toledo, Alberto Muñoz que ha presentado al concurso una 'Presa ibérica marinada en granada, reducción de vino tinto y granada, compota de granada y manzana y hortalizas glaseadas'; y el chef Fabio Legori del restaurante Puerta del Mar de Valencia con un 'Tiradito de salmonete y granada mollar'.

Todos ellos dispondrán en la final de 45 minutos para elaborar su receta y conquistar al jurado presidido por la chef ilicitana Susi Díaz (1 estrella Michelin) junto a Paco Torreblanca, nombrado mejor pastelero del mundo en 2022, y a la chef Aurora Torres del restaurante La Herradura y del espacio gastronómico Lula by Aurora Torres (en el municipio de Los Montesinos de la comarca de la Vega Baja de Segura) que cuentan con un Solete y un Sol de la Guía Repsol, respectivamente.

El jurado valorará la técnica, la presentación del plato, sabor y la importancia de la granada mollar de Elche a la hora de decidir los ganadores de este certamen que entregará un total de 2.500 euros en premios con el patrocinio de VisitElche, Cajamar y Tescoma junto a la colaboración del Ayuntamiento de Elche, la Diputación de Alicante, el Patronato de Turismo Costa Blanca, la marca gastroturística L'Exquisit Mediterrani, Molt de Gust y los apoyos de la chef Susi Díaz, Eurotoques y el blog de gastronomía Carolus Cocina.



© Plato de Darwin Allauca



2.- INFORMACIÓN.ES, 17.01.2024. [Chefs de Alicante, Huesca, Toledo y Valencia finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche](#)

INFORMACIÓN

[ELCHE](#) > [SANTA POLA](#) [CREVILLENT](#) [ELCHE CF](#) [UMH](#) [VÍDEOS](#) [FOTOS](#) [EL TIEMPO](#) [FARMACIAS](#) [AGENDA](#) [ALICANTE](#)

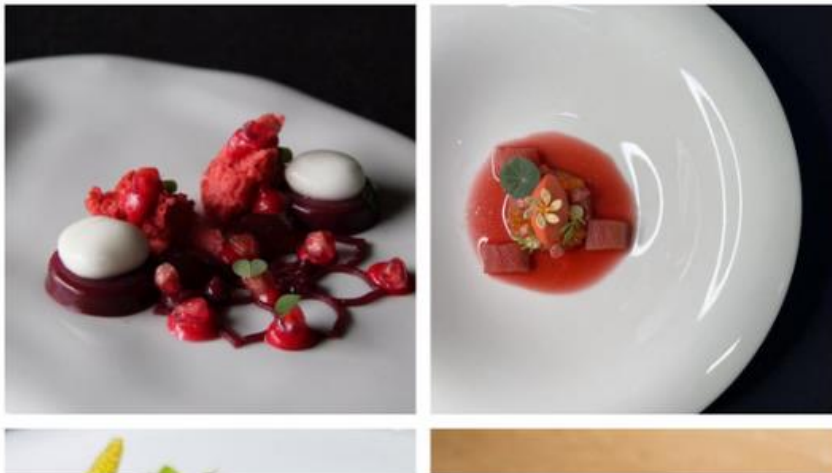
PUBLICIDAD

Chefs de Alicante, Huesca, Toledo y València, finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche

La final se celebrará el próximo 24 de enero en el restaurante La Finca de Susi Díaz

J. M. Grau

17·01·24 | 12:13

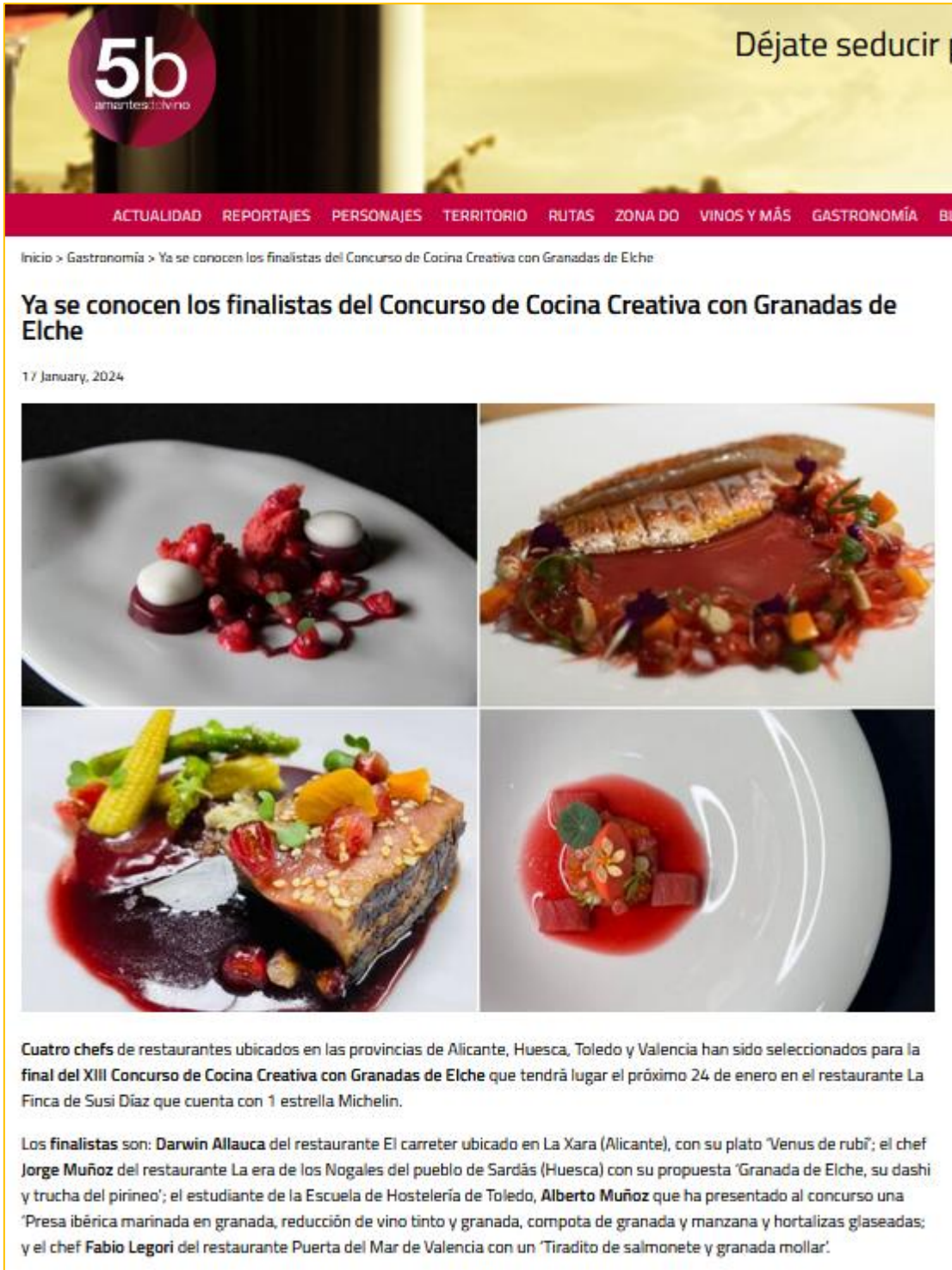


Platos finalistas del concurso de granadas de Elche / INFORMACIÓN

Cuatro chefs de restaurantes ubicados en las provincias de [Alicante](#), Huesca, Toledo y Valencia han sido seleccionados para la final del XIII Concurso de **Cocina Creativa con Granadas de Elche** que tendrá lugar el próximo 24 de enero en el restaurante La Finca de Susi Díaz (una estrella

El jurado valorará la técnica, la presentación del plato, sabor y la importancia de la granada mollar de Elche a la hora de decidir los ganadores de este certamen, que entregará un total de **2.500 euros en premios** gracias al patrocinio de VisitElche, Cajamar y Tescoma junto a la colaboración del [Ayuntamiento de Elche](#), la [Diputación de Alicante](#), el Patronato de Turismo [Costa Blanca](#), la marca gastronómica L'Exquisit Mediterrani, Molt de Gust y los apoyos de la chef Susi Díaz, Eurotoques y el blog de gastronomía Carolus Cocina.

3.- 5BARRICAS, VALENCIA PLAZA, 17.01.2024. [Ya se conocen los finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche](#)



5b
amantes del vino


Déjate seducir p

ACTUALIDAD · REPORTAJES · PERSONAJES · TERRITORIO · RUTAS · ZONA DO · VINOS Y MÂS · GASTRONOMÍA · BL

Inicio > Gastronomía > Ya se conocen los finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche

Ya se conocen los finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche

17 January, 2024



Cuatro chefs de restaurantes ubicados en las provincias de Alicante, Huesca, Toledo y Valencia han sido seleccionados para la **final del XIII Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche** que tendrá lugar el próximo 24 de enero en el restaurante La Finca de Susi Díaz que cuenta con 1 estrella Michelin.

Los **finalistas** son: **Darwin Allauca** del restaurante El carreter ubicado en La Xara (Alicante), con su plato 'Venus de rubí'; el chef **Jorge Muñoz** del restaurante La era de los Nogales del pueblo de Sardàs (Huesca) con su propuesta 'Granada de Elche, su dashi y trucha del pirineo'; el estudiante de la Escuela de Hostelería de Toledo, **Alberto Muñoz** que ha presentado al concurso una 'Presa ibérica marinada en granada, reducción de vino tinto y granada, compota de granada y manzana y hortalizas glaseadas'; y el chef **Fabio Legori** del restaurante Puerta del Mar de Valencia con un 'Tiradito de salmonete y granada mollar'.

El jurado valorará la técnica, la presentación del plato, sabor y la importancia de la granada mollar de Elche a la hora de decidir los ganadores de este certamen, que entregará un total de 2.500 euros en premios gracias al patrocinio de VisitElche, Cajamar y Tescoma junto a la colaboración del Ayuntamiento de Elche, la Diputación de Alicante, el Patronato de Turismo Costa Blanca, la marca gastronómica L'Exquisit Mediterrani, Molt de Gust y los apoyos de la chef Susi Díaz, Eurotoques y el blog de gastronomía Carolus Cocina.

4.- MURCIA.COM, 17.01.2024. [Ya se conocen los finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Grandas de Elche](#)

 murcia.com / Empresa

Portada Murcia Cartagena Lorca Región Mar Menor Guía Publicidad Contactar
Economía Nacional Empleo Internacional Viajar Salud Cultura Tecnología Deportes

[Murcia.com](#) » [Región de Murcia](#) » [Empresa](#)

17/01/2024

Chefs de Alicante, Huesca, Toledo y Valencia finalistas del Concurso de Cocina Creativa con Grandas de Elche

Fuente: Agencias


La final se celebrará el próximo 24 de enero en el restaurante La Finca de Susi Díaz



Cuatro chefs de restaurantes ubicados en las provincias de Alicante, Huesca, Toledo y Valencia han sido seleccionados para la final del XIII Concurso de Cocina Creativa con Grandas de Elche que tendrá lugar el próximo 24 de enero en el restaurante La Finca de Susi Díaz (1 estrella Michelin).

Los finalistas son: Darwin Allauca del restaurante El carreter ubicado en La Xara (Alicante), con su plato 'Venus de rubí'; el chef Jorge Muñoz del restaurante La era de los Nogales del pueblo de Sardás (Huesca) con su propuesta 'Granada de Elche, su dashi y trucha del pirineo'; el estudiante de la Escuela de Hostelería de Toledo, Alberto Muñoz que ha presentado al concurso una 'Presa ibérica marinada en granada, reducción de vino tinto y granada, compota de granada y manzana y hortalizas glaseadas'; y el chef Fabio Legori del restaurante Puerta del Mar de Valencia con un 'Tiradito de salmonete y granada mollar'.

Todos ellos dispondrán en la final de 45 minutos para elaborar su receta y conquistar al jurado presidido por la chef ilicitana Susi Díaz (1 estrella Michelin) junto a Paco Torreblanca, nombrado mejor pastelero del mundo en 2022, y a la chef Aurora Torres del restaurante La Herradura y del espacio gastronómico Lula by Aurora Torres (en el municipio de Los Montesinos de la comarca de la Vega Baja de Segura) que cuentan con un Solete y un Sol de la Guía Repsol, respectivamente.

 Comentar

El jurado valorará la técnica, la presentación del plato, sabor y la importancia de la granada mollar de Elche a la hora de decidir los ganadores de este certamen que entregará un total de 2.500 euros en premios gracias al patrocinio de VisitElche, Cajamar y Tescoma junto a la colaboración del Ayuntamiento de Elche, la Diputación de Alicante, el Patronato de Turismo Costa Blanca, la marca gastroturística L'Exquisit Mediterrani, Molt de Gust y los apoyos de la chef Susi Díaz, Eurotoques y el blog de gastronomía Carolus Cocina.

5.- ALICANTE PLAZA, 24.01.2024. [Un plato con granada mollar, dashi y trucha del pirineo gana el concurso tradicional concurso de Elche](#)

alicanteplaza

FINAL EN 'LA FINCA' DE SUSI DÍAZ

Un plato con granada mollar, dashi y trucha del pirineo gana el concurso tradicional concurso de Elche

Elche Plaza

ELCHE, GRANADA MOLLAR ELCHE, GASTRONOMÍA



COMPARTIR

TWITTER

LINKEDIN

AMIGALIA



Lo más leído

- 1 De una habitación en Elbi a repartir 90 millones: así es 'Startup' alicantina que se ceden con Harvard
- 2 Diana Morant: nueva líder del PSPV tras el pacto: Soler pugna por Organización
- 3 La constructora del equivalente de Echa, Genova, se hace con parcelas cercanas a la sierra de Borsila
- 4 Se juega como se entrena
- 5 El Intercity espanta submarinos

24/01/2024 - ELCHE. El chef Jorge Muñoz del restaurante La era de los Nogales ubicado en Sardiñs (Huesca) ha ganado la decimotercera edición el Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche con un plato que daba protagonismo a la granada mollar de Elche junto al producto local de Aragón.

La propuesta, denominada 'Granada de Elche, su dashi y trucha del pirineo', ha incorporado a la granada mollar de Elche en todos los elementos del plato como en el caldo, en la trucha, en la beandada de vieira, en el pisco de gallo y escaridada.

Precisamente el sabor y la destacada presencia de la granada mollar de Elche es lo que ha conquistado al jurado presidido por la chef ilicitana Susi Díaz del restaurante La Finca (3 estrellas Michelin y 2 Soles de la Guía Repsol) que ha estado acompañada por Paco Torreblanca, nombrado mejor pastelero del mundo en 2022, y la chef Aurora Torres del restaurante La Herradura y del espacio gastronómico Lula by Aurora Torres (que cuentan con un Soletre y un Sol de la Guía Repsol, respectivamente).

Susi Díaz ha destacado el gran nivel de la final que ha tenido lugar en las cocinas de su restaurante. "Este año me ha sorprendido porque cada vez vemos más evolución y mayor preocupación por la granada mollar de Elche y por ir un punto más allá. Hemos podido ver salsas muy interesantes, fermentaciones, toda una serie de movimientos unidos a la granada que demuestra que se han preocupado por darle protagonismo en sus platos".



en Elche), a la izquierda, con sus socios

Una cita clave para el sector

Para el presidente de la Denominación de Origen Protegida de la Granada Mollar de Elche, Francisco Oliva, "el concurso se ha convertido en una cita clave para el sector con medio centenar de propuestas procedentes de una veintena de provincias españolas".

Oliva ha apuntado que para la Denominación de Origen "es un orgullo que tantos profesionales del mundo de la gastronomía pongan su talento, creatividad y buen hacer al servicio de la granada mollar de Elche". Por su parte, la concejala de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Elche, Caridad Martínez, ha resaltado la importancia de este certamen para poner en valor el producto y pasear el nombre de Elche a nivel nacional debido a la elevada participación que ha registrado el concurso.

Francisco Oliva también ha agradecido a los patrocinadores que han hecho posible este concurso como **VisitElche**, **Cajamar** y **Tesco** junto a la colaboración del **Ayuntamiento de Elche**, la **Diputación de Alicante**, el **Patronato de Turismo Costa Blanca**, la marca gastronómica **L'Exquisit Mediterrani**, **Molt de Gust** y los apoyos de la chef **Susi Díaz**, **Eurotoques** y el blog de gastronomía **Carolus Cocina**.

6.- TODOALICANTE, 24.01.2024. [La exquisita fusión de un concurso de cocina creativa: Granada mollar de Elche con trucha del Pirineo](#)

Q

TODOALICANTE

La exquisita fusión de un concurso de cocina creativa: Granada mollar de Elche con trucha del Pirineo

El chef Jorge Muñoz del restaurante La era de los Nogales conquista a Susi Díaz y al resto del jurado con estos ingredientes



Jorge Muñoz y su ayudante con el plato estrella del concurso de granada mollar de Elche. TA



Adrián Mazón
Elche

Miércoles, 24 de enero 2024, 17:37

Comenta

El paladar de Susi Díaz no engaña. Ha sido este miércoles cuando, durante la celebración del [concurso de cocina creativa con granadas de Elche](#), la chef Michelin ha degustado un plato «muy interesante donde estabas comiéndote un pescado con textura» con un sabor muy peculiar, pues «sabía a granada». Esta es la exquisita fusión que ha elaborado el chef Jorge Muñoz, quien ha salido airoso con su creación 'Granada de

Una cita clave para el sector

Para el presidente de la Denominación de Origen Protegida de la Granada Mollar de Elche, Francisco Oliva, «el concurso se ha convertido en una cita clave para el sector con medio centenar de [propuestas procedentes de una veintena de provincias españolas](#)».



Entrega del primer premio del concurso. TA

Oliva ha apuntado que para la Denominación de Origen «es un orgullo que tantos profesionales del mundo de la gastronomía pongan su talento, creatividad y buen hacer al servicio de la granada mollar de Elche». Por su parte, la concejala de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Elche, Caridad Martínez, ha resaltado la importancia de este certamen para poner en valor el producto y pasear el [nombre de Elche a nivel nacional debido a la elevada participación que ha registrado el concurso](#).

Franciso Oliva también ha agradecido a los patrocinadores que han hecho posible [este concurso](#) como VisitElche, Cajamar y Tescoma junto a la colaboración del Ayuntamiento de Elche, la Diputación de Alicante, el Patronato de Turismo Costa Blanca, la marca gastroturística L'Exquisit Mediterrani, Molt de Gust y los apoyos de la chef Susi Díaz, Eurotoques y el blog de gastronomía Carolus Cocina.

7.- MURCIA.COM, 24.01.2024. [Un plato de granada mollar de Elche, su dashi y trucha del pirineo gana el concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche](#)

 **murcia.com / Empresa**

Portada Murcia Cartagena Lorca Región Mar Menor Guía Publicidad Contactar
Economía Nacional Empleo Internacional Viajar Salud Cultura Tecnología Deportes

Murcia.com » Región de Murcia » Empresa

24/01/2024

Un plato de granada mollar de Elche, su dashi y trucha del pirineo gana el concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche

Fuente: Agencias



Comentar



El chef Jorge Muñoz del restaurante La era de los Nogales de Sardás (Huesca) ha conquistado al jurado por el protagonismo de la granada mollar de Elche en el plato.

El chef Jorge Muñoz del restaurante La era de los Nogales ubicado en Sardás (Huesca) ha ganado la decimotercera edición el Concurso de Cocina Creativa con Granadas de Elche con un plato que daba protagonismo a la granada mollar de Elche junto al producto local de Aragón.

La propuesta, denominada 'Granada Mollar de Elche', ha incorporado a la granada mollar de Elche, como en el caldo, en la trucha, en el dashi y en la salsa de soja encurtida.

Precisamente el sabor y la destreza de la propuesta es lo que ha conquistado al jurado. El chef Jorge Muñoz del restaurante La Finca (1 estrella en el estado acompañada por Paco Tormo, chef del mundo en 2022, y la chef Aurora de la Finca, espacio gastronómico Lula by Atsuko, chef del mundo en Sol de la Guía Repsol, respectivamente).

Una cita clave para el sector

Para el presidente de la Denominación de Origen Protegida de la Granada Mollar de Elche, Francisco Oliva, "el concurso se ha convertido en una cita clave para el sector con medio centenar de propuestas procedentes de una veintena de provincias españolas".

Oliva ha apuntado que para la Denominación de Origen "es un orgullo que tantos profesionales del mundo de la gastronomía pongan su talento, creatividad y buen hacer al servicio de la granada mollar de Elche". Por su parte, la concejala de Comercio y Hostelería del Ayuntamiento de Elche, Caridad Martínez, ha resaltado la importancia de este certamen para poner en valor el producto y pasear el nombre de Elche a nivel nacional debido a la elevada participación que ha registrado el concurso.

Francisco Oliva también ha agradecido a los patrocinadores que han hecho posible este concurso como VisitElche, Cajamar y Tescoma junto a la colaboración del Ayuntamiento de Elche, la Diputación de Alicante, el Patronato de Turismo Costa Blanca, la marca gastronómica L'Exquisit Mediterrani, Molt de Gust y los apoyos de la chef Susi Díaz, Eurotoques y el blog de gastronomía Carolus-Cocina.

