

Pequeños 'starchefs' se miden en un concurso gastronómico de altura

La Asociación El Veral ha organizado, por tercer año consecutivo, el concurso Starchef, en el que niños y niñas de entre 9 y 13 años, han sacado a la luz sus talentos culinarios. El evento ha tenido lugar en el Centro Comercial Puerta Venecia, de Zaragoza, durante dos fines de semana.

05/05/2015

Después de algunas clases magistrales impartidas por chefs de nivel –como Mateo, de Masterchef o Iván Alba, de *Bakery&Cake*- los participantes en el concurso Starchef se enfrentaron al reto de preparar las tapas más originales o el crep más sorprendente.

Algo que en El Veral llevan aprendiendo desde hace casi 25 años, ya que la cocina ha sido siempre su actividad estrella. Aunque algunos no lo entienden o les pueda parecer algo superfluo, una mesa bien puesta es para muchos una escuela de virtudes y un modo de hacer familia. Entre sus defensores más acérrimos está Félix Martínez, propietario de *La Jamonería Restaurante* y miembro del jurado de Starchef: “*en los colegios tendría que haber clases de*

cocina. A veces se estudian materias que no sirven para nada y, en cambio comer, comemos tres veces al día".

"El nivel del concurso ha sido impresionante", comentaban los jueces,-todos ellos brillantes profesionales de la hostelería-, y coincidían en señalar unos rasgos comunes entre los participantes: la creatividad, el compañerismo, las ganas de hacerlo bien y la buena aceptación de las orientaciones del jurado, que disfrutó tanto o más que los pequeños chefs. Después de una complicada deliberación, solo 15 participantes pasaron a la final.

Rocío Shuang, ganadora de la categoría mini-chef, a sus 11 años es una pequeña artista de la gastronomía. Compagina su afición por la cocina,- que procede del concurso de la televisión Masterchef y las clases que ha recibido en El Veral-, con el estudio de violín y con

el kárate. Lo que más le gusta es desplegar su imaginación delante de los platos, hacer pruebas de sabores, y elaborar platos bonitos. *“Lo mejor de haber ganado el 1º premio, es que voy a poder recrear mi receta del postre que he elaborado en la final con el pastelero Iván Alba y la presentaremos en la inauguración del próximo restaurante de Gabriel Leonardi”*, dice Rocío con una sonrisa.

Otra de las finalistas, Cecilia, estudia 6º de primaria en el colegio Montessori y es una apasionada de la cocina. Cada año pide a los Reyes artículos para poder cocinar en casa: una máquina para hacer pasta fresca, otra de gofres... El año pasado ganó el concurso y en esta edición ha quedado en 2º puesto, pero no le importa: *“no he venido a ganar, solo a disfrutar”*.

“Aunque te tienes que esforzar y dedicarle tiempo merece la pena ver cómo disfrutan los demás comiendo lo que cocino”, dice Lucía, estudiante de 1º de ESO, que lleva dos meses preparándose para el concurso. En esta ocasión, aunque ha llegado a la final de la categoría junior-chef, los nervios le jugaron una mala pasada y no ha conseguido el primer premio. Cuando le preguntan dónde aprende todo eso, Lucía contesta que tiene una buena maestra: su madre. Para practicar hace muchos ensayos en casa, y sus hermanos están encantados de hacer el papel de jurado: lo que se llama un entrenamiento en familia.
