

# **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.

---