



# MURCIA ACOGERÁ LA FINAL DE LA 3ª EDICIÓN DEL CONCURSO MEJORES ARROCES



El chef Kiko Moya, con dos estrellas Michelin en su restaurante L'Escaleta, volverá a ser embajador de la iniciativa y miembro del jurado en la final del concurso Mejores Arroces, que tendrá lugar el próximo 6 de noviembre. El concurso, organizado por Unilever Food Solutions, cuenta con partners como Hostelería de España y la Federación de Cocineros y Reposteros de España, así como el apoyo del Ayuntamiento de Murcia y la Asociación de Gastronomía de la ciudad.



La tradición arrocerá del Levante está más que probada, y la Región de Murcia cuenta con varias recetas elaboradas con este ingrediente entre sus platos más típicos, como el arroz caldero del Mar Menor, así como una de las tres únicas denominaciones de origen de arroz que existen en España: el arroz de Calasparra. La asentada tradición gastronómica de esta región convierte a su capital en el escenario perfecto para celebrar la final del concurso Mejores Arroces, organizado por Unilever Food Solutions.

La tercera edición del certamen tendrá lugar a 6 de noviembre y su principal objetivo es dinamizar el sector de la restauración. Además, la iniciativa de Unilever Food Solutions

también quiere poner en valor el arroz, uno de los alimentos más consumidos en España, y la capacidad de los cocineros de todo el país de innovar a partir de este ingrediente fundamental en la gastronomía española.

El certamen se dirige a todos aquellos profesionales de la hostelería que regenten bares, restaurantes u otros establecimientos gastronómicos que elaboren su receta y la compartan a través de la web de Unilever Food Solutions. Los clientes, por su parte, tuvieron la oportunidad de votar su arroz favorito en la misma plataforma. Clientes y restauradores pudieron optar a varios regalos por la participación en el concurso Mejores Arroces 2019.







**El certamen se dirige a todos aquellos profesionales de la hostelería que regenten bares, restaurantes u otros establecimientos gastronómicos que elaboren su receta y la compartan a través de la web de Unilever Food Solutions**

#### Jurado con chefs reconocidos

Mejores Arroces 2019 contará con un equipo lleno de profesionales de prestigio para escoger el mejor arroz de España. Entre los miembros del jurado estará Kiko Moya, chef del restaurante L'Escaleta con dos estrellas Michelin. Además, la final estará presentada por la periodista Verónica Zumalacárregui y el chef Sergio Fernández.

En las ediciones anteriores, el título recayó en el restaurante catalán Voramar de Sara Nicolás, y en el local mallorquín de comida para llevar Els Fogons de Plaça de Catalina Pons. El premio de Mejores Arroces puso las recetas de ambas ganadoras en el mapa español del arroz y reconoció

el importante rol de las chefs y del resto de trabajadores en el sector de la restauración de España.

#### Donación al Banco de Alimentos

Otra de las novedades de este año será la donación de 100g de arroz a la Federación Española de Bancos de Alimentos por cada voto registrado. Así, la participación de los consumidores dará a conocer a más personas las recetas presentadas y ayudará al Banco de Alimentos a distribuir uno de los alimentos más consumidos en España. Mejores Arroces 2019 cuenta con la colaboración de Rational, Makro, HIP, Oms y Viñas, Pro Formula y Diego Coquillat.



### Sara Nicolás, chef de Voramar, "Mejores Arroces ha atraído a muchos clientes con su publicidad"

La primera edición del certamen de Mejores Arroces otorgó el primer premio a Sara Nicolás, chef del restaurante Voramar (Tarragona). Su receta de arroz cremoso con shiitake y presa ibérica con mayonesa de foie sedujo tanto al jurado como a los clientes que durante el concurso se acercaron al restaurante a degustarlo.

El arroz es la especialidad de este restaurante a pie de playa que quiso reinventar su habitual receta para presentarla al concurso. Después de probar diferentes ingredientes y sabores, decidieron incorporar las estrellas del plato: el foie y el shiitake. Ahora, cuenta, es el arroz que más piden sus clientes, "desde que ganamos y lo pusimos en la carta hemos observado que funciona muy bien, ¡a nuestros clientes les encanta!".

De la experiencia en Mejores Arroces, Sara destaca la campaña de publicidad que se hizo de su restaurante que ayudó a atraer clientela "muchos clientes sentían curiosidad por probar la receta ganadora". Además de los beneficios para su restaurante también muestra su testimonio personal. Según ella, "la organización fue maravillosa y es una experiencia que recomiendo, estoy muy contenta de haber participado".

La ubicación de su restaurante siempre ha jugado en su favor, ya que les permite tener la materia prima muy de cerca, y además contar con una oferta muy amplia de platos. La joven chef invita a visitar el restaurante y a degustar su plato estrella, pero además también sus otras especialidades como el rape a la marinera, el arroz negro o el arroz caldoso de bogavante.

