

## R2 Gente

**Pilar Toledo y Domenico Demoro** son los ganadores del concurso «Prepara tu futuro-Jóvenes talentos de la cocina», convocado por la Embajada italiana en Madrid

# Ellos son el futuro de la cocina



**Pilar Toledo y Domenico Demoro** posan junto al cocinero **Ramón Freixa** antes de presentar sus platos

### TATIANA FERRANDIS - MADRID

TmaKes Food&Wine es el proyecto impulsado por la Embajada de Italia que aporta una mirada innovadora a la cooperación entre España y ese país en el sector enogastronómico. Así, una de las actividades celebradas ha sido el primer concurso «Prepara tu futuro-Jóvenes talentos de la cocina italiana», dirigido a los profesionales hambrientos por conocer tanto la cocina como los vinos italianos. Iniciativa en la que colaboran la Cámara de Comercio e Industria italiana para España y ALMA, la prestigiosa

Scuola Internazionale di Cucina Italiana. La convocatoria tuvo lugar en la escuela Kitchen Club de Madrid, se presentaron seis participantes y el jurado estuvo formado por el embajador de Italia Stefano Sanino, el cocinero Ramón Freixa y por el director didáctico de la citada escuela, Matteo Berti. ¿Los ganadores? Pilar Toledo Verdú y Doménico Demoro. La cocinera, de 24 años, que estudió en la Escuela de Hostelería del Grao, en Castellón, y realizó un «stage» en el establecimiento de César Anca (Alicante), disfruta a diario en los fogones del restaurante Shamadi, del Sha Wellness Clinic,

un espacio en el que elabora recetas saludables, naturales, energéticas y equilibradas alimentadas por las materias primas ecológicas de temporada. Nos cuenta que la parmegiana de berenjena era un plato que debían hacer todos los concursantes al ser una receta tradicional del sur de Italia y que la suya ha entusiasmado al presentar el vegetal «muy fino, bien frito y nada aceitoso. Asimismo, he preparado una bechamel simple para que en boca fuera agradable», dice al desvelar su secreto. En cuanto al segundo plato, que podían escoger, según los ingredientes que tuviera a mano, co-

cinó unos espaguetis con parmesano, azafrán, chicharrones y unos chips de alcachofa: «Soy muy maniática con el punto de cocción de la pasta. Me gusta al dente, por eso he roto la cocción y los he terminado de hacer con la misma salsa. Es como lo hago en casa», explica.

### Respeto por el producto

Por su parte, Demoro, de 33 años, es natural de Calabria, aunque vive en Sevilla. Reconoce que ha arriesgado en la preparación de la parmegiana y eso ha convencido a Freixa, lo mismo que los tagliatelli, hechos de pasta fresca y servidos con panceta deshidratada: «He propuesto una carbonara revisitada, creada con un cremoso de azafrán, requesón, albahaca y pimienta negra molida. Por otra parte, el tocino derretido con su pieza cárnica simula una lámina de jamón ibérico. Realicé mi propia versión de la carbonara tradicional con sabores poco habituales», añade Doménico, un apasionado de la culinaria española: «Es semejante a la italiana, pero con matices diferentes. En ambas, el cocinero tiene un gran respeto por el buen producto de temporada. Y, además, la columna vertebral de las dos es la dieta mediterránea», culmina.

Los dos se llevan el premio, un curso de cinco meses en la prestigiosa ALMA y otros cinco de «stage» en los restaurantes de Enrico Crippa, el Piazza Duomo (Alba) con tres estrellas Michelin, y de Pino Cuttaia, La Madia (Licata-Agrigento), con dos. «De todos los participantes destaco su entusiasmo y su pasión. Son jóvenes y aún deben afinar su modo de hacer, pero todos han intentado hacer platos innovadores. Hemos valorado el potencial con la idea de que los ganadores crezcan como profesionales», señala Stefano Sannino.

### Las claves

○ El éxito de Pilar Toledo radica en sus recetas saludables a base de materias primas ecológicas

○ La cocina de Domenico Demoro, de Calabria, se basa en el gran respeto por el buen producto de temporada

○ Premio: un curso de 5 meses en ALMA y otros 5 de «stage» en otros restaurantes con estrella Michelin

## XVII Jornadas Gastronómicas de las Fabes

del 16 de febrero al 16 de marzo

**COUZAPÍN**  
C/ Menorca, 33  
Tel. 91 400 93 55 / 56  
www.restaurantecouzapin.com

**Carlos' Tartiere**  
RESTAURANTE - SIDRERIA  
C/ Menorca, 35  
Tel. 91 573 43 33 / 574 57 61  
www.restaurantecarlostartiere.com



Ahora también en

**Fontán**  
canalejas

### Taberna El Fontán

Plaza Canalejas, 6  
Tel. 913 486569

Facebook: Taberna El Fontán

Síguenos en  

### Fabes a guiso lento con

Manitas de Cerdo · Mollejas de Cordero · Perdiz · Chipirones en su tinta · Bogavante · Almejas · Mariscos · Setas · De la Huerta y la Fabada de toda la vida con sus compangos y fundamentos

COUZAPÍN, CARLOS TARTIERE Y EL FONTÁN LOS REYES DE LA CUCHARA

Aparcamiento concertado para clientes en calle Menorca, 31 y calle Fernán Gonzalez, 56