LOCAL | Gastronomía

Antonio Delgado Varo logra el premio al Plato más Original en el Certamen de Cocina para Jóvenes Valores

La octava edición de este certamen nacional se ha celebrado en el Hotel PYR de Marbella

Antonio J. Sobrados Pareja
Martes 7 de junio de 2011 - 21:11

El joven cocinero prieguense, Antonio Delgado Varo, ha conseguido alzarse con el Premio al Plato más Original en la octava edición del Certamen Nacional de Cocina "Jóvenes Valores-Ciudad de Marbella", que se ha celebrado del 2 al 4 de junio en el Hotel PYR de Puerto Banús.

La elaboración de las recetas "Rollito de bacalao con sopa fría de naranja sanguina y perlas de pomelo" como plato libre, y la obligada por el jurado empleando rodaballo, con "Trilogía de Rodaballo", con tinto, algas y estofado, le ha valido a este prometedor cocinero prieguense el galardón al Plato más Original del certamen, recibiendo una no menos original escultura, realizada por el artista malagueño NOÉ, y el reconocimiento de los miembros del jurado, de un certamen en el que han tomado parte 25 jóvenes cocineros procedentes de distintos puntos del país.

En cuanto al resto de premiados, el tercer premio Laurel de Bronce y 500 euros, fue para Adrián Blanco de Marbella; el segundo premio Laurel de Plata y 1000 euros recayó en Daniel Ortega de Benahavís; y finalmente, el primer premio Laurel de Oro y 2000 euros, fue a parar a la marbellí Vanessa Benisty.

Antonio Delgado Varo, que procede de una familia muy ligada a la hostelería y la restauración, a sus 23 años, forma parte del equipo de ocho cocineros del Restaurante Polo Hause de Marbella, dentro de la partida de entrantes.

Natural de Priego de Córdoba, estudió Cocina en la Universidad Laboral de Málaga, pasando posteriormente a realizar las prácticas en el Restaurante Calima de Dani García en Marbella, demostrando con este galardón, su progresión en los fogones.