

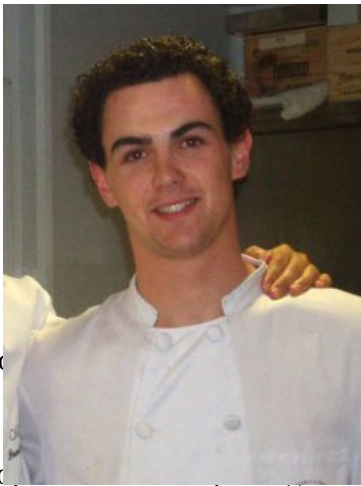
**LOCAL | Gastronomía**

## **El prieguense Antonio Delgado Varo participa en el VIII Certamen Nacional de Cocina Jóvenes Valores de Marbella**

**El certamen reúne en la localidad costasoleña a jóvenes cocineros de todo el país**

**Antonio J. Sobrados Pareja**

Jueves 2 de junio de 2011 - 20:11



El joven cocinero prieguense, Antonio Delgado Varo participa en la VIII edición del Certamen Nacional de Cocina Jóvenes Valores “Ciudad de Marbella”, que del 2 al 4 de junio se celebra en dicha localidad costasoleña, y donde se dan cita jóvenes cocineros procedentes de distintos puntos del país.

Los concursantes en esta octava edición, todos menores de veinticinco años, confeccionarán un plato cuyo ingrediente principal será el rodaballo, quedando a su elección la forma de preparación, y además deberán elegir el nombre del plato.

En el caso de Antonio Delgado, la primera receta será “Trilogía de Rodaballo”, con tinto, algas y estofado; y la segunda “Rollito de bacalao con salsa de verduras y perlas de pomelo”.

En dicho certamen tomarán parte un total de 12 jóvenes cocineros, que tendrán un tiempo límite de 1 hora y 30 minutos para elaborar cada uno de los platos, de los que tendrán que presentar tres raciones, valorándose aspectos como la presentación, higiene, habilidades técnicas, sabor, originalidad o punto de cocción, entre otros.

Tras la evaluación de los platos, el jurado otorgará un primer premio de 2.000 euros en metálico, un segundo de 1.000 y un tercero de 500 euros, además de un trofeo y diploma conmemorativo.

Cabe destacar que Antonio Delgado Varo, de 23 años, es natural de Priego de Córdoba, y estudió Cocina en la Universidad Laboral de Málaga.

Las prácticas las realizó en el Restaurante Calima de Dani García en Marbella, y actualmente trabaja en el Restaurante Polo Hause, también de Marbella, formando parte del equipo de ocho cocineros que forman la plantilla, en concreto en la partida de entrantes.