

Barcelona, 20 de enero de 2017

Concurso Areas celebra la final de 'El Bocado del Chef' con un jurado presidido por el chef Javier Estévez



Areas, empresa líder en Food&Beverage y Travel Retail, celebró ayer la final de la segunda edición de 'El Bocado del Chef', un concurso que busca encontrar el mejor bocadillo para la carta de sus áreas de servicio en España.

Para encontrar la mejor propuesta, la compañía convocó a sus mejores chefs y les invitó a presentar sus mejores creaciones en una semifinal celebrada el pasado 27 de octubre. Tras esta preselección, 5 chefs de las áreas de servicio de Logroño, Lleida, Sobradriel, Altube y Porta Barcelona se enfrentaron ayer en una reñida final celebrada en Airea, en el área de servicio del Montseny (AP-7).

Para la gran final, Areas contó con un jurado de excepción formado por Javier Estévez, chef de 'La Tasquería' y premio Cocinero Revelación 2016 en el congreso Madrid Fusión, los bloggers gastronómicos Baco y Boca y Daniel Arbós y un cliente del programa Smart Traveler. La presentación del acto corrió a cargo del popular periodista Enric Company, que actuó como maestro de ceremonias.

Cada uno de los cinco aspirantes presentó una receta de bocadillo adaptada a las especificaciones técnicas de Areas, que solicitaba que la propuesta fuese saludable, encajara en costes y fuera operativamente viable. Tras la cata y valoración de las recetas, el jurado escogió la propuesta ganadora.

Alfonso Casal, del área de servicio de Altube, fue el chef ganador con una deliciosa propuesta que combinaba bacalao, patata asada y tomate a la parrilla. Su bocadillo formará parte de la nueva carta que se implantará en todas las áreas de servicio de Areas este año. Además, como ganador de esta edición será el protagonista de la cartelería de la campaña que acompañe la publicidad de este nuevo bocadillo junto con Javier Estévez, padrino de excepción de esta acción.