

Más ▾

Historia de la perforadora de papel

(<http://www.lavanguardia.com/vida/20171114/432875368963/doodle-google-perforadora-papel-aniversario.html>)

NEWSLETTERS



SUSCRIBETE ([HTTP://SHOPPING.LAVANGUARDIA.COM/SUSCRIPCIONES.HTML](http://shopping.lavanguardia.com/suscripciones.html))

INICIAR SESIÓN

Catalunya (<http://www.lavanguardia.com/politica/20171114/432880528460/independencia-catalunya-puigdemont-govern-bruselas-belgica-en-directo.html>)

Puigdemont (<http://www.lavanguardia.com/politica/20171114/432875368963/moscosu-escucha-puigdemont-bruselas.html>)

Black Friday (<http://www.lavanguardia.com/economia/20171114/432866072007/amazon-ofertas-black-friday-2017.html>)

(<http://www.lavanguardia.com/comer>)

Comer ▾ Al día

DIRECTO Últimas noticias de Catalunya, Rajoy valora la cuestión catalana y el independentismo hace autocrítica (<http://www.lavanguardia.com/politica/20171114/432880528460/independencia-catalunya-puigdemont-govern-bruselas-belgica-en-directo.html>)

S.PELLEGRINO YOUNG CHEF

El mejor cocinero joven de España vuelve a ser David Andrés

El segundo de cocina del Abàc es seleccionado para la final mundial que se disputará en Milán en 2018



El chef David Andrés en el certamen de hoy (Fotografía facilitada por el concurso mundial S. Pellegrino Young Chef)

Más noticias



Más de 400 muertos por el terremoto en la frontera de Irán e Irak (<http://www.lavanguardia.com/internacional/20171112/432848085705/terremoto-irak-suleimaniya.html>)



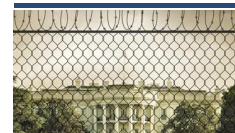
Puigdemont ve "posible" una solución para Catalunya que no sea la independencia (<http://www.lavanguardia.com/politica/20171113/43286159932/puigdemont-posible-solucion-diferente-independencia-catalunya.html>)

Comparte en Facebook

Comparte en Twitter

0

CRISTINA JOLONCH, YAIZA SAIZ
13/11/2017 17:16 | Actualizado a 13/11/2017 19:02



Daniel Estulin: "Estamos a las puertas de un



(<https://www.hola.com/belleza/actualidad/20171114101920/errores-maquillaje->

Tres veces consecutivas – en 2015, 2016 y 2017– se ha presentado David Andrés, segundo de cocina del restaurante Abàc (Barcelona), a la final ibérica del concurso S. Pellegrino Young Chef, **y las tres ha conseguido ser seleccionado** como mejor cocinero joven para representar a España y Portugal en la final mundial del certamen.

Nacido en Igualada (1987), **hoy revalidaba el título en el teatro Goya de Madrid** –donde se celebraba la final ibérica de este año– ; imponiéndose a los nueve aspirantes que se han disputado la plaza para ir en mayo de 2018 a la final del concurso en Milán, donde acudirán los mejores chefs jóvenes de los cinco continentes.

David Andrés se ha proclamado ganador de la final ibérica tres veces consecutivas

Si en octubre de 2016, en Milán, **quedó segundo entre los finalistas** junto a su mentor Andoni Luis Aduriz; en 2018 le acompañará a la gran final Oriol Castro, chef a cargo del restaurante Disfrutar (Barcelona) junto a Mateu Casañas y Eduard Xatruch.

El plato con el que David Andrés ha convencido al jurado español – formado por Castro, el cocinero vasco Josean Alija y el portugués Henrique Sá Pessoa–, se titulaba **“Buscando el aprovechamiento del atún rojo”**. Un plato a favor de la sostenibilidad total en el que, dice David Andrés, hasta “he aprovechado el propio esqueleto y espinas del atún para que sean los cubiertos y la piel de la cola y la espina central como recipientes”. “Quedé traumatizado el día en que fui a un gran mercado en Barcelona y vi que extraían los lomos y tiraban el resto del animal. Me afectó tanto que les pedía que me dejaran llevármelo”, añade.

En 2018, el chef Oriol Castro será su mentor en la gran final de Milán

La elaboración ganadora de David Andrés **consta de dos partes**. Una fría, compuesta por carne de espina con algas y hierbas marinas y raíz de capuchina marina, que está acabada con sangacho curado con alga kombu. La caliente la conforma médula natural con consomé de algas, buñuelo de tendón de atún, alioli de su grasa con raíz de capuchina rallada y papillote de lechuga de mar con carne de cabeza de atún con un poco de su piel

colapso económico mundial y del desmantelamiento del sistema capitalista” (<http://www.lavanguardia.com/cultura/20171113/432855029478/daniel-estulin-libro-la-trastienda-trump.html>)



¡HOLA!

5 errores que debes evitar al aplicar el corrector (https://www.hola.com/belleza/actualidad/20171114101920/errores-maquillaje-corrector/?utm_source=lavanguardia&utm_medium=referral)

cocinada y servida a modo de pincho. “Si el año pasado me presenté con un plato que yo consideraba redondo, un plato que aceptaba poco cambios, esta vez he hecho todo lo contrario: he competido con un plato muy abierto, una elaboración que admite revisiones y con la que he querido destacar el concepto de la sostenibilidad y el aprovechamiento”, explica el cocinero. “Para mí lo importante ha sido señalar que el atún era un ejemplo y defender el aprovechamiento y el respeto a todos los productos. Porque muchos de ellos no llegarán a probarlos nuestros hijos y porque ya hay bastante pobreza en el mundo como para tirar la comida”.

David Andrés, segundo chef del restaurante A, tiene 30 años y ya **se proclamó ganador de este mismo certamen en las ediciones 2015 y 2016**. Antes de llegar al restaurante de Jordi Cruz, que ostenta actualmente dos estrellas Michelin, el chef ejerció de ayudante de cocina en otros lados templos de la gastronomía catalana como Neichel o Hofmann. David Andrés, que es chef y propietario del restaurante Somiatruites de su Igualada natal.

David Andrés, segundo chef del restaurante ABaC, tiene 30 años y es también chef y propietario del restaurante Somiatruites de su Igualada natal

También llegó a ser campeón de Europa **con la selección nacional de hockey**, algo que quizás sea lo que haya marcado tanto ese instinto de superación que él posee. Porque aunque sus amigos, confiesa, le aconsejaron que se olvidara del tema y dejara de presentarse al concurso, él no desiste : “Me canso de repetir lo mismo pero es cierto. Si me he presentado tres veces es porque hace diez años que cocino y para un cocinero joven haber tenido la oportunidad de que probaran sus platos sus ídolos, chefs de la talla de Joan Roca, Andoni Luis Aduriz, Oriol Castro, Gastón Acurio, Gaggan, Josean Alija, y tantos otros es algo maravilloso, que un día podré contar a mis hijos. Y porque para avanzar, para autosuperarse, hay que ponerse a prueba. Yo lo tengo claro, como tengo claro que, igual que en el deporte, todo es trabajo de equipo”.


Temas relacionados :


Milán (<http://www.lavanguardia.com/temas/milan>) Europa (<http://www.lavanguardia.com/temas/europa>)

Eduard Xatruch (<http://www.lavanguardia.com/temas/eduard-xatruch>)

Gastronomía (<http://www.lavanguardia.com/temas/gastronomia>)

Joan Roca (<http://www.lavanguardia.com/temas/joan-roca>) Jordi Cruz (<http://www.lavanguardia.com/temas/jordi-cruz>)

 Comparte en Facebook

 Comparte en Twitter

 0

Isco y Sara Sálamo, calentón en plena calle
(<http://www.mundodeportivo.com/el-otromundo/gente/20171114/432864761792/isco-sara-salamo-calenton-calle-pareja-relacion-jugador-madrid-actriz.html>)

“Mi padre me pegaba, escupía, tiraba de los pelos e insultaba desde niña”
(<http://www.mundodeportivo.com/tenis/20171114/432868345552/jelena-dokic-padre-pegaba-escupia-tiraba-pelos-insultaba-desde-nina.html>)

Otras noticias