

Kike Erazo gana el Oleotapa con su capuchino y coca con gamba roja

► Los cocineros Edgar Rodríguez y Diego Martínez, finalistas en el concurso de Oli de Mallorca

RAQUEL GALÁN. PALMA

El cocinero Kike Erazo, de la arrocería El Puente, obtuvo ayer el primer premio del concurso Oleotapa gracias a la elaboración de una tapa a base de capuchino y coca de AOVE (aceite de oliva virgen extra) con gamba roja. Los finalistas fueron los cocineros Edgar Rodríguez, del restaurante Can Simoneta, con la propuesta *Dulce olivar*, y Diego Martínez, del Bunkers, con la tapa *Menja i beu*. La final del certamen impulsado por Oli de Mallorca tuvo lugar ayer entre siete aspirantes en la Escola d'Hoteleria de Balears.

El jurado valoró de la tapa de Kike Erazo que es «la que mejor ha integrado el aceite mallorquín, ofreciendo un bocado donde el AOVE, lejos de quedar relegado a un papel complementario, es un elemento esencial en el conjunto del plato, aportando matices apreciables en sabor y también aroma», según detallaron.

La 9ª edición del concurso que convoca el consejo regulador de la Denominació d'Origen Oli de Mallorca tenía como jurado al chef con estrella Michelin Javier Hoebbeck, de Fusión 19; e Irene Luján, de la Escola d'Hoteleria, entre otros. El premio del ganador es una acreditación para Madrid Fusión, 250 para compras en el Olivar y un lote de aceite.



Arriba, el ganador preparando su tapa. Abajo, otras dos suculentas presentaciones.

PERE JOAN OLIVER

La cadena de hamburguesas a domicilio Vicio se instala cerca de los institutos



Los fundadores de Vicio.

REDACCIÓN. PALMA

La compañía de comida a domicilio para llevar Vicio ha abierto su primer establecimiento en Mallorca. El local está situado en la avenida Alemania 1 de Palma y la empresa ha anunciado la contratación de 20 profesionales, según una nota de prensa. Entre las hamburguesas destacan la clásica de queso, la de queso trufado o la más demandada, la de bacon y queso. También se podrán degustar opciones veganas o, para los amantes del pollo, su famosa Pollos Hermanos. No faltan las variedades de patatas fritas, como las que tienen queso mimolette ahumado y bacon asado, así como las que llevan crema de trufa negra con parmesano. En el postre se puede escoger entre el *cheesecake* de Nutella y el tiramisi de Oreo.

La apertura de Vicio en Mallorca se enmarca en la estrategia de crecimiento y expansión de la compañía. Recientemente, ha iniciado una campaña de *equity funding* titulada 'Compra Vicio'.

La cocina india del chef Jitin Joshi aterriza en Mallorca

► El restaurante The Crossing se instala durante un mes en Cap Vermell Grand Hotel

BARTOMEU FONT SBERT. CAPDEPERA

El chef Jitin Joshi ha decidido trasladar a Mallorca su propuesta culinaria en formato 'pop up'. Así, hasta el próximo 18 de junio, su restaurante The Crossing se traslada a Cap Vermell Grand Hotel, en Canyamel.

Joshi cuenta con un gran reconocimiento en el mundo gastronómico y una carrera de más de 23 años de experiencia en 8 países diferentes. Explica que está muy satisfecho porque es el primer The Crossing que se instala en Europa, «nuestra idea es ex-



Jitin Joshi.

pandir el restaurante por el continente, y que se haga en uno de los mejores hoteles de Mallorca, es muy emocionante», remarca.

The Crossing ofrece propuestas tradicionales de la cocina in-

dia, sabores de la nostalgia de sus recetas familiares. Ahora bien, como el nombre del restaurante indica, también es un cruce de influencias extranjeras, como el Caribe, Portugal, Francia y la Gran Bretaña, que han marcado la cocina india y que han dado lugar a nuevas expresiones culinarias.

Algunos de los platos que ofrecerá el Cap Vermell Grand Hotel son el 'chaat' de 'tomàtiga de ramellet', que se inspira en un plato local de la histórica ciudad de Benarés, en el norte de India; así como los mejillones azules cocinados en caldo de tamarindo y coco. También juegan un papel importante los 'gunpowder', que utilizan los carabineros rojos, llenos de sabor y que hacen honor a una especie del sur de la India.

El restaurante The Crossing forma parte del grupo LemonButter. Se encuentra en Dubai (Emiratos Árabes) y es una de las propuestas gastronómicas gourmet del lujoso hotel de 5 estrellas The H Dubai.

Son Prim elabora uno de los mejores syrah del mundo

► El vino del celler de Sencelles ha sido elegido como el mejor de España

BARTOMEU FONT SBERT. CAPDEPERA

El 'celler' Son Prim de Sencelles está de enhorabuena ya que su monovarietal de syrah ha sido elegido como uno de los mejores del mundo y el mejor de España en el concurso internacional Syrah du Monde.

La cita se celebró los días 11 y 12 de mayo en el castillo de Ampuis (Francia) y participaron 241 muestras de vino provenientes de 20 estados diferentes.

Jaume Llabrés, propietario de la bodega mallorquina, ha expresado su satisfacción por el premio que ha conseguido su vino Son Prim Sirà de la añada 2020, pero también remarca que lo enviaron al concurso porque estaban convencidos que era un vino especial, con un color muy vivo y un aroma muy expresivo.

