

El Discreto encanto

delavida



Las tres mejores tapas

1. Capuccino y coca d'Oove con gamba roja. La propuesta del chef Kike Erazo, de Tasca y Arroces El Puente, fue la gran triunfadora del concurso en la que el Oli de Mallorca realiza el producto de dicha tapa.

2. Dolç Olivar. La tapa de Edgar Rodríguez, del restaurante Can Simonet, fue la única propuesta dulce y cautivó por su originalidad.

3. Menja i beu. La tapa de Diego Martínez, del restaurante Bunkers, es un arroz negro suflado con una emulsión de miso y lubina encurtida.

OLEOTAPA 2023 DELICIAS CON ACEITE DE OLIVA

El chef **Kike Erazo** se alza con el primer premio del concurso culinario con su tapa Capuccino y coca d'Oove y gamba roja

El concurso de tapas con Oli de Mallorca, Oleotapa 2023, celebrado ayer en las cocinas de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, contó con siete chef finalistas que sorprendieron con originales y exquisitas propuestas. La tapa Capuccino y coca d'Oove y gamba roja, elaborada por el chef Kike Erazo, de Tasca y Arroces El Puente, se alzó con el primer premio de esta novena edición. El segundo premio lo consiguió la dulce propuesta de Edgar Rodríguez, del restaurante Can Simonet, quien elaboró Dolç Olivar. Y el tercer premio correspondió a Menja i beu, de Diego Martínez, de Bunkers, en Santa Catalina.

Kike Erazo (Jujuy, Argentina, 1978) llegó a Mallorca en 2002 y lleva más de 25 años entre fogones. «Intento bordar cada plato que cocino. Para mí este nuevo premio es todo un orgullo», asegura el tres veces ganador de TaPalma. Por otro lado, Edgar Rodríguez, quien el pasado año se alzó con el tercer premio, afirma que en esta ocasión «quise mostrar mi alma como pastelero con una tapa dulce». Diego Martínez, quien lleva más de veinte años en la cocina y cuenta con varios galardones culinarios, presenta

El concurso, celebrado en la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears, contó con originales y sabrosas propuestas de siete chefs

su cocina de fusión mediterránea y asiática en «un arroz negro suflado con una emulsión de escabeche de miso, una lubina en un encurtido japonés con huevas y una vinagreta de higos, albaricoques y pistacho».

Las tapas de cada uno de los siete finalistas volvieron a destacar por su gran nivel, así como la complejidad técnica en la mayoría de los casos, factores que el jurado valoró, además del requisito imprescindible en cada una de las propuestas: el aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Oli de Mallorca.

Otras propuestas

Durante media hora, cada uno de los concursantes pudo elaborar, ultimar y emplatarse su tapa. Minúsculas y sabrosas propuestas como la de Antònia Massanet, la primera en encender los fogones y calentar su Coca d'Oli



David Carmona, David Méndez, Diego Martínez, Rocío Copado, Antònia Massanet, Edgar Rodríguez y Kike Erazo.



Los ganadores y sus tapas: Edgar Rodríguez, Kike Erazo y Diego Martínez.



Antònia Massanet durante su emplato. Kike Erazo, en plena elaboración.

de Mallorca de pica-pica. «Me baso en la cocina tradicional y concretamente en la de mi abuela Margalida Munar, que trabaja el pescado muy bien. El emplatado es cosa de mi abuelo, Tomeu Massanet, quien siempre me echa una mano con los soportes para presentar los platos», comenta la chef del restaurante Singlot.

El chef David Carmona, del restaurante Puro Beach de Illetes, presentó un Tirado d'Oove. «Me he basado en una fusión y he hecho un gelé de aceite de oliva con leche de tigre emulsionado». David, quien es un excelente maestro arrocero, destaca también por su cocina tradicional con producto local. Rocío Copado, del restaurante Rondy's Food, elaboró un taco negro: «Sigo varios cocineros en las redes sociales y me inspiré en una propuesta de Tora Flora». Otra de las tapas finalistas fue la Coca de patata i Oli de Mallorca amb conill i gambes, de David Méndez. Tras sus estudios en el IES Juníper Serra, David Méndez, se formó en grandes restaurantes de Madrid y actualmente está en el restaurante La Fortaleza-Cap Rocat, junto al chef Víctor García. «El conejo es un producto que me gusta mucho y en el recetario mallorquín vi conejo con gambas».

En definitiva, pequeñas propuestas con gran sabor.

Julián Aguirre (texto y fotos)