

La cocinera catalana Marta Minoves gana el European Young Chef Award 2024

- La joven cocinera de veintidós años se alza con el título con su plato “Fonda Tor”, la actualización de un plato tradicional de montaña típico del Berguedà
- La 8ª edición del European Young Chef Award se celebró en Sicilia (Italia) y contó con varias pruebas, la primera de las cuales era cocinar el plato finalista de cada candidato en versión tradicional



Barcelona, 30 de noviembre de 2024.— La joven cocinera Marta Minoves Tor, representante de Cataluña en la **8ª edición del European Young Chef Award**, celebrado en Sicilia (Italia) del 27 al 30 de noviembre, **se alza con el título European Young Chef Award 2024** al ganar por unanimidad el primer premio del jurado.

El plato ganador “**Fonda Tor**” es una evolución de la receta “**Interpretación de las patatas enmascaradas de la abuela Marta**” que el pasado marzo destacó Marta Minoves, en la fase de selección de los candidatos regional, como Mejor Cocinera Joven de Cataluña en la 36ª edición del concurso que se celebró en la Escuela de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar (EUHT).

Durante estos meses preparatorios, la cocinera berguedana ha contado con la mentoría de su escuela **CETT-UB**, Barcelona School of Tourism, Hospitality and Gastronomy, y el acompañamiento de la cocinera **Carme Rusalleda**, con quien trabajó la disposición de las diferentes elaboraciones en el plato final, y con el apoyo del taller especializado en vajillas gastronómicas creativas **Luesma Vega** quien, para la ocasión, elaboró de forma artesanal y personalizada los platos que Minoves llevó al concurso. La actualización de la vajilla a un diseño y materialidad contemporáneas se ha realizado a partir de los platos antiguos auténticos del establecimiento familiar que da nombre al plato ganador de la final, la Fonda Tor.

En palabras de la joven cocinera: “quería mostrar el respeto que siento por el producto, por mi tierra y por la cocina catalana que me ha legado mi abuela, cocinera de la Fonda Tor. He hecho un plato de tradición minera respetando su esencia de cocina de aprovechamiento. Quisiera acercar al jurado la cocina de montaña catalana, todavía desconocida. Les he llevado una manteca que acompañaba al plato y que han olido en una copa para transportarlos a una masía catalana”.

3 premios y 8 finalistas de toda Europa

El concurso, que se ha celebrado en la escuela de hostelería IPSSEOA “Giovanni Falcone” de Giarre (Catania), ha reunido a finalistas procedentes de ocho regiones europeas, incluyendo:

- **Marta Minoves** (Cataluña)
- **Jasmin Kärkkäinen** (Saimaa, Finlandia)
- **Óscar Roca** (Menorca).
- **Kaja Naveršnik** (Eslovenia).
- **Polina Nazarova** (Egeo Meridional, Grecia).
- **Giulia Casano** (Gozo, Malta).
- **Kincső Szász** (Harghita, Rumania).
- **Rosaria Grasso** (Sicilia, Italia).

Jasmin Kärkkäinen, de la región gastronómica europea de Saimaa 2024, ha obtenido el **segundo premio con el plato *Saimaa Gamekeeper's New Autumn Classic*** y el **tercer premio** ha sido para **Rosaria Grasso**, de la región gastronómica europea de Sicilia 2025, gracias a su plato *Flavours of Home and Sea*.

Sobre el jurado del European Young Chef Award

Los platos innovadores de los jóvenes cocineros han sido evaluados por un jurado internacional formado por cocineros y expertos presidido por la chef **Martina Caruso**, del restaurante Signum de Salina (Sicilia), galardonado con una estrella Michelin y una estrella verde Michelin. El jurado también estaba integrado por el chef **Boštjan Volk**, ganador del European Young Chef Award 2023 (Eslovenia); la pastelera **Frida Jensen**, tercera clasificada en el European Young Chef Award 2021 y propietaria de Façon (Dinamarca); **José Luis Marques**, experto de IGCAT y director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Coimbra

(Portugal); la **Dra. Yulia Dragut**, experta de IGCAT y presidenta de la Asociación Cultural Euro East Alternative (Rumanía); y el **chef Per T. Tørrissen**, experto de IGCAT y gestor del Northern Norway Competence Center for Food (Noruega).

Además de las habilidades técnicas de los jóvenes cocineros, el jurado valoró su creatividad, la capacidad de comunicar la historia detrás de sus platos, así como su destreza para reducir el desperdicio alimentario y los plásticos desechables en la cocina. También se tuvo en cuenta el equilibrio entre el uso de ingredientes de carne y pescado y los vegetales, poniendo especial énfasis en el conocimiento de los finalistas sobre los productos y productores locales de sus regiones.

Sobre la chef Marta Minoves

Marta Minoves, de veintidós años, creció en Berga y es **graduada en Ciencias Culinarias y Gastronómicas por el CETT-UB**, con especialización en Alta Cocina. Compaginó sus estudios con trabajos de verano que le proporcionaron una gran fuente de aprendizaje práctico. Ha trabajado en varios lugares como Berga (**La Cabana**), Vic (**PaVic**, bajo la dirección de Lluç Cruselles, ganador del World Chocolate Master), Formentera (**L'Aigua**, con Nandu Jubany) e Ibiza (restaurante **Xuclar**). Durante su etapa universitaria, viajó a Noruega, donde colaboró con un hotel para ayudar a renovar su menú como asesora culinaria. Para completar sus estudios universitarios, realizó sus prácticas en **Aponiente**, un restaurante galardonado con 3 estrellas Michelin y especializado en el mundo marino, bajo la dirección del chef Ángel León.

Acerca del European Young Chef Award

El **European Young Chef Award** es un concurso promovido por el IGCAT (Institute of Gastronomy, Culture, Art and Tourism) que convoca a los ganadores de los concursos regionales de toda Europa con el objetivo de promover innovaciones en la cocina tradicional, poner en valor las culturas alimentarias sostenibles y crear futuros embajadores para las regiones y los productos alimenticios locales. La 8ª edición del certamen se ha celebrado en Sicilia del 27 al 30 de noviembre.

Bajo el lema 'Innovación sobre la tradición', el 28 de noviembre los finalistas presentaron y compartieron una primera jornada de conocimientos sobre platos tradicionales y productos alimenticios locales de sus regiones. Al día siguiente, 29 de noviembre, compitieron proponiendo una interpretación innovadora de las recetas tradicionales.

El Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, a través de Prodeca, y el Departamento de Empresa y Trabajo, a través de la Agència Catalana de Turisme en colaboración del Consorcio de Comercio, Artesanía y Moda de la Generalitat de Catalunya, han impulsado coordinadamente la participación de la joven cocinera catalana.