GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Gran éxito de Grana Padano en el desafío de TAPAS CHALLENGE

Comunicados | 25/03/2024 | 00:00

Lola Bernabé, Laura Ponts y Amelia Platón, tres de las mejores influencers gastronómicas de España se desafían en el TAPAS CHALLENGE

/COMUNICAE/

Lola Bernabé, Laura Ponts y Amelia Platón, tres de las mejores influencers gastronómicas de España se desafían en el TAPAS CHALLENGE

Durante los cuatro días de la Fira Alimentaria, Grana Padano ha cautivado a los asistentes con showcookings y experiencias gastronómicas inolvidables. Uno de los momentos más destacados ha sido el desafío culinario #TAPASCHALLENGE, celebrado el 19 de marzo, donde Amelia Platón, Laura Ponts y Lola Bernabé compitieron para crear una tapa con Grana Padano. Entre ellas suman más de 900 mil seguidores en Instagram, que han ido siguiendo el evento en ‘’real-time’’.

Durante el desafío culinario #TAPASCHALLENGE en la Fira Alimentaria de Barcelona 2024, cada participante ha deslumbrado al jurado con creaciones originales que han destacado la versatilidad y el sabor excepcional de Grana Padano. Amelia Platón ha cautivado a los presentes con sus innovadores Tacos Italianos de Grana Padano con Mortadela. Por otro lado, Lola Bernabé ha presentado un Crujiente de Berenjena con Grana Padano. Laura Ponts ha sorprendido al público con su Tartar de Fuet sobre Brioche con Grana Padano. Un jurado compuesto por periodistas del sector, influencers gastronómicos y otras personalidades destacadas han asisitdo y degustado las tres tapas. El jurado ha valorado la creatividad, el sabor y la presentación de cada tapa, seleccionando a la mejor.

Lola Bernabé ha sido declarada ganadora de este desafío, cautivando al jurado con su creatividad, incorporando Grana Padano de una manera deliciosa, apostando por un crujiente de berenjena con Grana Padano.

Además, los showcookings en vivo dirigidos por Amelia Platón y María Rodas durante la hora del almuerzo han sido aclamados por los asistentes, quienes han disfrutado de una experiencia mientras han observado a las participantes preparar exquisitos platos utilizando Grana Padano, como un Carpaccio de calabacín con pesto de Grana Padano, tomate semiseco, copos de Grana Padano, nueces tostadas y tuiles crujientes de Grana Padano y una Ensalada césar con 4

texturas de Grana Padano.

La destacada presencia de Grana Padano en uno de los eventos más importantes de la industria alimentaria ha sido un testimonio del compromiso continuo de la marca con la excelencia culinaria y la innovación. Durante su presencia en la feria, se ha podido degustar Grana Padano DOP (16 meses de maduración) o Grana Padano DOP Reserva (27 meses de maduración).

El jurado del TAPAS CHALLENGE ha sido compuesto por 5 influencers del sector gastronómico y 3 periodistas de revistas profesionales de la alimentación.

Grana Padano es la denominación de Origen Protegida de quesos más consumida del mundo, siendo España el 4º mercado en Europa para Grana Padano. Se trata de un queso artesanal, libre de gluten y sin lactosa, cuya historia se remonta a casi hace 1.000 años. La versatilidad en la cocina y su alto valor nutricional son las características fundamentales del queso Grana Padano DOP.

El éxito de Grana Padano en la Fira Alimentaria de Barcelona 2024 no habría sido posible sin el apoyo de los asistentes, medios de comunicación, chefs, influencers y todos los involucrados en este evento destacado de la industria alimentaria. Grana Padano reafirma su compromiso de seguir ofreciendo productos de la más alta calidad y promover la excelencia culinaria en todo el mundo.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/233568-gran-exito-de-grana-padano-en-el-desafio-de-tapas-challenge.htm