

El pallarès Pol Contreras, «Millor Pastisser Revelació de Restaurant» al Madrid Fusión 2019

Contreras s'ha emportat el primer premi amb el postre ?Gelat de mantega de porc ibèric amb escorces de porc sobre suc de llimona i mel?



Francis Paniego i Pol Contreras | Echaurren

Pol Contreras, pastisser i responsable del Taller de l'Hotel Echaurren Relais & Châteaux, situat a Ezcaray (la Rioja), ha obtingut el títol de *Millor Pastisser Revelació de Restaurant* dels premis Reale Seguros Madrid Fusión 2019. Aquest és un reconeixement per la feina que desenvolupa als restaurants dirigits per Francis Paniego.

Contreras, de Sort, ha aconseguit el premi pel seu postre *Gelat de mantega de porc ibèric amb escorces de porc sobre suc de llimona i mel*, que actualment es serveix a la carta i menú del Portal de Echaurren, que té dos estrelles Michelin.

El propietari del restaurant on treballa el Pol diu que aquest jove pallarès "és una de les meves mans dretes". El Pol treballa a l'Echaurren com a responsable de Taller i realitza controls de qualitat a la cuina. És pastisser, es va formar a l'Espai Sucre i treballa en aquest restaurant de des de l'any 2006. "Amb el Pol la nostra pastisseria ha pujat varies escales de nivell", explica Paniego, que detalla la forma que tenen de treballar: "Anem provant i treballant fins que trobem la manera de trobar el punt final".

El II Premi Pasitsser Revelació, convocat per Síbari Food Service y Reales Seguros Madrid Fusión també va ser disputat en la categoria de Pastisser d'Obrador, on va guanyar l'Ana Jarquín, de La Pastisseria de Barcelona.