

Bocuse d'Or – Batata húngara é o tema para a final continental em Budapeste

Três batatas húngaras serão o tema do Bocuse d'Or, o concurso culinário mais prestigiado do mundo, nas finais continentais europeias a realizar em Budapeste nos dias 23 e 24 de Março.

As dezanove equipas do Bocuse d'Or Europe terão de preparar os seus pratos utilizando batatas, um dos principais ingredientes da cozinha húngara, disseram ao MTI na quinta-feira os organizadores do concurso internacional de cozinha.

Como o comunicado de imprensa assinala, os concorrentes podem escolher entre três variedades de batatas húngaras: a Coronada de alta qualidade é conhecida pelo seu baixo teor de hidratos de carbono, a Anuschka é normalmente utilizada para saladas, enquanto que a Madison é principalmente utilizada como base para batatas fritas.

Todas as três variedades de batata são cultivadas em Hortobágy, na Magyar Puszta.

No concurso, estes produtos devem ser reconhecíveis tanto à vista como ao paladar. Os chefs participantes devem preparar estes ingredientes sazonais como pratos vegetais de primavera, com proteínas animais apenas a partir de ovos de galinha e produtos lácteos. O prato acabado deve ser servido quente aos 14 membros do júri.

O tema do prato de carne já foi anunciado no final de 2021: será outro ingrediente típico da cozinha húngara, o veado.

Deste modo, ambos os temas refletem a cultura gastronómica do país anfitrião, que se caracteriza tanto pela tradição como pela inovação inspirada pelos povos e culturas da Bacia dos

Cárpatos”, diz a declaração.

Budapeste acolheu pela última vez a final continental europeia do Bocuse d’Or em 2016, ganha pela equipa húngara liderada pelo chef Tamás Széll.

A Hungria será representada este ano pelo sub-chef Bence Dalnoki, e pelo assistente Patrik Nyikos, do Restaurante Stand, estrela Michelin.