

BODEGA OTAZU Y EL HOTEL COTTON HOUSE DE BARCELONA ACOGEN LA QUINTA EDICIÓN DEL CONCURSO DE COCINA CHINO 'THE REAL MASTER CHEF'

- *Bodega Otazu y el Hotel Cotton House de Barcelona son los escenarios elegidos por el canal público chino de radio y televisión Guangdong, con una audiencia de más de 300 millones de telespectadores, para la grabación de dos capítulos de la quinta edición del concurso de cocina 'The Real Master Chef'.*
- *El conocido chef Kwan Chin Chuen, vicepresidente de Commanderie des Cordons Bleus de France y toda una celebridad en Asia, junto con los también cocineros Kevin Liang y Mr Yeung Wing Fai, competirán contra un equipo capitaneado por el chef de Bodega Otazu, el navarro Javier Górriz.*
- *'The Real Master Chef' se grabará en Barcelona el día 29 de septiembre. Más tarde, el equipo se desplazará a Bodega Otazu, donde rodará el día 1 de octubre. Ambos programas se emitirán en el canal público chino de radio y televisión Guangdong el próximo mes de diciembre.*

Otazu, septiembre de 2017. Tras el éxito de edición anterior, el canal público chino de radio y televisión **Guangdong**, con una audiencia de más de 300 millones de telespectadores, ha elegido de nuevo a Bodega Otazu como escenario para rodar uno de los capítulos del exitoso concurso de cocina chino **The Real Master Chef**.



Un equipo integrado por más de 20 personas se desplazará hasta Bodega Otazu para el **rodaje del programa el próximo 1 de octubre**. Este no es el único escenario en España que ha elegido el programa, ya que antes de la llegada a Bodega Otazu, el equipo se desplazará **el próximo día 29 de septiembre al hotel Cotton House de Barcelona**, donde se rodará otro capítulo del programa de cocina.

De esta forma, Bodega Otazu será, de nuevo, el escenario de una **competición** en la que un equipo chino, liderado por el **uno de los mejores chefs del país, Kwan Chin Chuen**, vicepresidente de Commanderie des Cordons Bleus de France y toda una celebridad en Asia, junto con los también cocineros **Kevin Liang y Mr Yeung Wing Fai**, se retará en los fogones contra otro equipo capitaneado por **el chef de Bodega Otazu, el navarro Javier Górriz**. En el caso de Barcelona, el equipo chino competirá con la chef del **hotel Cotton House, Eva de Gil**.

España se está convirtiendo, cada vez más, en uno de los destinos favoritos para los turistas chinos, que descubren en nuestro país las bondades de una gastronomía excelente a la que han contribuido en gran medida sus afamados chefs. **El equipo de The Real Master Chef ha encontrado tanto en Cataluña como en Navarra regiones en las que destacan su tradición hortícola y vinícola, en línea con la filosofía culinaria del país asiático.**

El programa que se rodará en Bodega Otazu se emitirá en el canal público chino de radio y televisión **Guangdong el próximo mes de diciembre.**

Algunos de los **platos que se prepararán y que se acompañarán de vinos de Bodega Otazu** son:

- ❖ Bacalao frito con vino chino y salsa de malta de azúcar, arroz frito con una variedad de mariscos en cubos envueltos en hojas de loto.
- ❖ Almejas escalfadas en sopa de mariscos.
- ❖ Carne de res Wagyu en cubitos de pan frito con brócoli y salsa de wasabi.

Bodega Otazu: vino, arte, historia, naturaleza

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la **producción de vino tinto**. Se encuentra ubicada **a solo 8 km de Pamplona** y está enmarcada entre la sierra del Perdón y la sierra del Sarbil, con el río Arga como delimitador natural.

Todos sus vinos están elaborados exclusivamente con las uvas procedentes de las **110 hectáreas de viñedo propio** que rodean la bodega: **Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Chardonnay**. Un viñedo certificado como **Denominación de Origen Protegida Pago**, la máxima categoría que puede obtenerse en España, lo que garantiza la selección y la personalidad inimitable de cada uno de sus vinos.





Bodega Otazu
Señorío de Otazu, s/n
31174 Etxauri (Navarra)
T. 948 329 200
info@otazu.com
www.otazu.com

Rafa Ríos
T. 685 50 73 86
www.riosytoth.com