

## BARCELONA HA ACOGIDO LA QUINTA EDICIÓN DEL CONCURSO DE COCINA CHINO 'THE REAL MASTER CHEF', PATROCINADO POR BODEGA OTAZU

- *El Hotel Cotton House de Barcelona ha sido el escenario elegido por el canal público chino de radio y televisión Guangdong, con una audiencia de más de 300 millones de telespectadores, para la grabación de un capítulo de la quinta edición del concurso de cocina 'The Real Master Chef'. El programa cuenta con el patrocinio de Bodega Otazu.*
- *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, compitieron contra un equipo capitaneado por la chef del hotel, Eva de Gil.*
- *El 1 de octubre, el equipo de 'The Real Master Chef' se desplazará a Bodega Otazu, para la grabación de otro capítulo del concurso. Ambos programas se emitirán en el canal público chino de radio y televisión Guangdong el próximo mes de noviembre.*

**Otazu, septiembre de 2017.** Tras el éxito de la edición anterior rodada en Bodega Otazu, el canal público chino de radio y televisión **Guangdong, con una audiencia de más de 300 millones de telespectadores**, ha elegido el hotel Cotton House de Barcelona como escenario para rodar otro de los capítulos del exitoso concurso de cocina chino **The Real Master Chef**. Como explicó en rueda de prensa **Guillermo Penso, director de Bodega Otazu, patrocinador del concurso**, “este capítulo especial del programa busca explorar las cocinas regionales españolas y cómo pueden maridar con los vinos”.



Un equipo integrado por más de 20 personas, liderado por **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 ha retado con la chef del **hotel Cotton House, Eva de Gil**, que ha preparado platos “basados en cocina de producto y que maridan con los vinos de Bodega Otazu”.

El 1 de octubre, el equipo se desplazará a Bodega Otazu, que será, una edición más, el escenario en el que se grabará otro capítulo del programa. En este caso, los cocineros chinos competirán contra un equipo capitaneado por **el chef de Bodega Otazu, el navarro Javier Górriz**.

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.** Los programas rodados en el hotel Cotton House y en Bodega Otazu se emitirán en el canal público chino de radio y televisión Guangdong el próximo mes de noviembre, donde se conocerá el equipo ganador.

Algunos de los **platos que el equipo capitaneado por Eva Gil** preparó en el programa rodado en Barcelona y que se **acompañaron de vinos de Bodega Otazu** son:

- Salmorejo de cereza con tartar de tomate.
- Suquet de lubina y frutos del mar.
- Arroz meloso de setas de tomate.
- Adaptación de la crema catalana.

Por su parte, el equipo formado por **Kwan Chi Chuen, Kevin Liang y Yeung Wing Fai** cocinó:

- Foie frito de calabaza y salsa de trufa negra.
- Carne especial de Wagyu con sopa.
- Langosta al wok con cebolla.
- Postre con base de fresa.

### **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](mailto:info@otazu.com)  
[www.otazu.com](http://www.otazu.com)

**Rafa Ríos**  
**T. 685 50 73 86**  
[www.riosytoth.com](http://www.riosytoth.com)