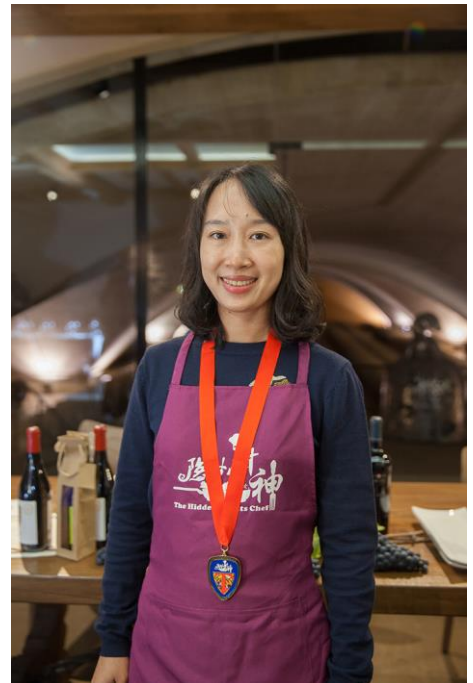


**MS. SUNNY QUI SE PROCLAMA GANADORA DE LA IV EDICIÓN DEL PROGRAMA
THE REAL MASTERCHEF CHINA EN LA FINAL RODADA EN BODEGA OTAZU**

- *Ms. Sunny Qui se proclama campeona de la IV edición del programa de éxito mundial “The Real MasterChef” en su edición China. En la esperada final, rodada íntegramente en Bodega Otazu, Navarra, se elaboraron tres platos locales con productos autóctonos, con el vino Otazu Private Cellar The Real MasterChef como protagonista.*
- *Los platos propuestos para la final fueron Deconstrucción de tortilla de patata, Solomillo macerado en salsa de vino Otazu Private Cellar The Real MasterChef y Corona de alcachofa con colitas de cigala.*
- *Los concursantes utilizaron producto de primera calidad del hipermercado E.Lecrec y aceite Innoliva, que junto a la cadena de hoteles Alma, fueron los patrocinadores del evento. El chef de Bodega Otazu Javier Górriz, fue el encargado de asesorar a los participantes para la elaboración de los platos autóctonos.*

Madrid, 4 de octubre de 2016.- Ms. Sunny Qui se proclamó campeona de la IV edición del programa *The Real MasterChef* del canal público chino Guangdong Television, en la final grabada íntegramente en **Bodega Otazu** desde el pasado jueves 28 de septiembre. La concursante impresionó al jurado con la elaboración del **Solomillo macerado en salsa de vino Otazu Private Cellar The Real MasterChef**.

El jurado, compuesto por el restaurador tudelano **Leandro Gil**, el chef **Javier Górriz**, el experto chino **Mr Kwan**, el **Doctor lam** y el actor y director de cine **Cheung Tat Ming**, destacó los platos de **Sunny Qui** por el perfecto ensamblaje y punto de cocción de los ingredientes. **Bodega Otazu** albergó una final llena de nervios y tensión en la que los tres participantes tenían como objetivo elaborar tres platos típicos españoles, contando con el vino **Otazu Private Cellar The Real MasterChef**, que se elaboró específicamente para la final, y el **aceite Innoliva** como los ingredientes secretos de las recetas. Además, a razón del jurado, el intenso aceite propio de Navarra, que destaca por la cosecha y producción propia, aportó una intensidad considerable en los platos.



El pasado lunes, durante la grabación de la final, los concursantes acudieron al **hipermercado E.Leclerc**, uno de los patrocinadores de la final, en búsqueda de los productos locales de temporada más frescos, bajo el asesoramiento de **Javier Górriz, chef de Bodega Otazu**. Posteriormente el chef hizo una demostración a los finalistas de *The Real MasterChef* cocinando los platos autóctonos **Deconstrucción de tortilla de patata, Solomillo macerado en salsa de vino Otazu Private Cellar The Real MasterChef y Corona de alcachofa con colitas de cigala**.

Los finalistas se enfrentaron al reto de elaborar uno de los platos, asignados por sorteo, para **proclamarse ganador** de la IV edición de **The Real MasterChef China en Bodega Otazu**.

Después de celebrarse dos finales del concurso en Tailandia y Dubai, el canal público chino eligió en esta ocasión la Bodega Otazu (Navarra) como sede del programa. **The Real MasterChef China** congregó más de 25 personas entre concursantes, jurado y equipo técnico. Entre otras personalidades, asistieron a la final los



empresarios **Sam Ng y Chan Pui Kam**; el actor y director de cine **Cheung Tat Ming**; el chef y vicepresidente de **Commanderie Des Cordons Bleus De France**, **Kwan Chi Chuen**; y el director de grabación de **MasterChef China**, **Chen Jielan**.

Bodega Otazu

Bodega Otazu es la bodega situada más al norte de España para la producción de vino tinto. Se encuentra ubicada a tan sólo 8 km de Pamplona y está enmarcada entre la Sierra del Perdón y la Sierra de Etxauri, 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. Vinos marcados por un **microclima excepcional**, con influencias atlánticas que les permite obtener vinos con colores vivos, aromáticos y muy frescos en boca. Y con un carácter diferenciador debido a la excelente acidez de sus uvas, permitiendo que el alcohol se integre perfectamente y además favorezca un largo envejecimiento.

Los patrocinadores

El Hotel Alma Pamplona Muga De Beloso, fue el encargado de hospedar tanto a los concursantes como al resto del equipo. Se trata de uno de los mejores resort de la ciudad que destaca por su diseño moderno y buena relación calidad-precio.

El Aceite de oliva virgen extra de calidad Premium Innoliva destaca por su intensidad y producción propia en Pamplona.

La cadena de **hipermercados E.Leclerc**, destaca por la promoción de los productos locales como principal objetivo, ya que **casi el 80% de sus proveedores son navarros**.

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