

Fripan y ESHOB premian la Tostadita Santa Teresa



El ganador, el alumno Mario Rodenas, ha combinado caramelo, 'crumble' de vainilla y coulis de frambuesas

En el 18º Concurso de Bocadillos Rock&Roll

La 18ª Edición del Concurso de Bocadillos Rock&Roll, convocado por la compañía de masas congeladas [Fripan](#) y la Escola Superior d'Hosteleria de Barcelona (ESHOB), ya tiene ganador: la Tostadita Santa Teresa. El jurado ha valorado la **originalidad en la combinación** los ingredientes como el caramelo, el 'crumble' de vainilla y el coulis de frambuesas.

El certamen impulsado por la marca del grupo [Europastry](#) está dirigido a alumnos del segundo curso de Cocina y Pastelería, que han presentado recetas originales para elaborar bocadillos innovadores. Tras una preselección de las diez mejores elaboraciones, se ha celebrado la prueba en directo, en la que ha resultado vencedor **Mario Ródenas**.

En segundo lugar quedado Brian Israel García, por su Bocadillo Rock&Roll de cerdo a baja temperatura con mayonesa de mango y ajo rustido; y, por último, Nadia Darian Silva se ha hecho con el tercer premio, por su Bocadillo Rock&Roll de butifarra de frutos del mar con alioli de membrillo.

Para bocadillos dulces y salados

Cabe recordar que los participantes usaron en sus recetas el Rock&Roll de Fripan, un pan que se caracteriza por su **textura abriochada**, considerado ideal para elaborar bocadillos de

calidad gourmet, ya que se adapta a ingredientes dulces y salados.

El ganador ha sido premiado con un **cheque por valor de 500€**, mientras que el segundo y tercer clasificados han recibido un cheque de 200€ y 100€, respectivamente. El jurado ha estado formado por Cristian Moreno, Trade Marketing de Fripan; Nuria Prats, Técnica de Producto de Fripan; Lluís Massanés, Profesor de ESHOB; y Xavier Rios, Responsable de Marcas y Franquicias del [Grupo Areas](#).