



EL CAMPELLERO ÓSCAR TORREGROSA, CLASIFICADO PARA PARTICIPAR EN LA FINAL DEL CONCURSO DEL MEJOR ARROZ EN LA FERIA, ALICANTE GASTRONÓMICA, QUE SE CELEBRA LA PRÓXIMA SEMANA EN IFA

Su nombre es Óscar Torregrosa, y su pasión, los fogones. Se inscribió en el concurso al “mejor arroz del Mediterráneo”, que alcanza su séptima edición en el marco de la feria “Alicante Gastronómica”, evento que se celebrará entre los días 2 y 5 de octubre en las instalaciones de IFA-Feria Alicante.

Y el pasado sábado, un jurado especializado votó y decidió que, tras superar las semifinales, su propuesta participe en la gran final, reservada para los 10 mejores arroces presentados al concurso, en el que han participado 150 cocineros en la categoría de adultos.

La semifinal se disputó en Elche, y Óscar Torregrosa cocinó un arroz de pulpo y virutas de sepia con all i oli de ajo negro, que encandiló a los gastrónomos que tuvieron la difícil misión de elegir tan solo 10 de las propuestas. La final será el 3 de octubre.

Óscar Torregrosa es vecino de El Campello, y se declara “aficionado a la cocina de toda la vida”, aunque su profesión es la de arquitecto técnico. “Representaré orgulloso a mi pueblo en esa gran final de Alicante Gastronómica”, asegura.

No es chef profesional, ni representa a restaurante alguno, pero, como se dice en esta tierra, tiene mucha mano para los arroces. El sábado día 3 de octubre lo demostrará de nuevo ante un selecto jurado, y ante los visitantes de “Alicante Gastronómica”