

Oscar Piedra "CONCEPTO DE VENDIMIA"

Restaurante LA SALA de Sallent (Barcelona)

Basándose en la comida que los payeses llevaban al campo cuando iban a vendimiar, en la que mezclaban "exquisiteces" como sardina, tomate, plátano y pan, Oscar Piedra desarrollo su propio "Concepto de vendimia", poniendo además su toque personal "lo que he hecho ha sido deshidratar esos ingredientes sobre una lonchita de pan fino, aderezándolo con romesco agridulce", el resultado fue el deseado "lo

cierto es que el jurado al finalizar mi participación me felicitó, pero nunca jamás pensé quedar segundo. El nivel era muy alto". Veterano ya en este concurso, participó el año pasado, tiene elementos de juicio para comparar una edición y otra "este año la calidad de los concursantes y los pinchos es superior, hay mas nivel, además la organización esta mucho mas asentada, se nota que va para arriba, y esta

muy bien organizado". La intención de Oscar, es volver a presentarse a la preselección del próximo año, y lograr acceder a la fase final de Valladolid "al año que viene trataré de estar aquí otra vez, y con ganas de superarme"...por ilusión y ganas desde luego que no quede.

