El ganador de Masterchef 2015, Carlos Maldonado, abrirá las jornadas gastronómicas de Sucre

11/04/2016



Carlos Maldonado cocinará en directo en las jornadas de Sucre

El ganador de Masterchef 2015, Carlos Maldonado, abrirá las jornadas gastronómicas que tendrán lugar del **20 al 22 de abril en el restaurante Sucre de Petrer. Maldonado cocinará dos platos el día 20** para que sean degustados por las personas que acudan ese día al restaurante, ubicado en el Parque 9 de Octubre.

Maldonado, que será recibido por el alcalde de Petrer en la mañana del próximo miércoles, indicó a los organizadores de las jornadas que está **encantado con la idea de participar en este acto.** A continuación, a las 13 horas, habrá un *photocall* en la terraza del restaurante, donde se ofrecerá un cóctel, y a las 14:45 horas está previsto que comience a cocinar en directo dos platos para que sean degustados por las personas que ese día acudan al restaurante. **El precio del menú es de 42 euros.**

Esta noticia ha **generado una gran expectación** puesto que este joven cocinero de Talavera de la Reina se ha hecho famoso tras su aparición en la 1 de TVE. Maldonado también da clases y realiza demostraciones, ha publicado un libro a sus 26 años y tiene en proyecto comprarse una food truck, o autocaravana para cocinar,

pues está habituado a vender de manera ambulante por los alrededores de Talavera, junto a su padre, tanto quesos como jamones, embutidos y pastas.

Carlos Maldonado es un personaje agradable y cercano, que sigue aprendiendo. De hecho, recientemente hizo un Máster en cocina: Técnica, Producto y Creatividad de la Basque Culinary Center, en San Sebastián, donde ha pasado los últimos meses. "**Una de sus aportaciones a la cocina mediterránea es un relleno del cocido transformado de forma impresionante,** con un toque personal", ha dicho la encargada de eventos de Sucre, Mari Carmen Payá. Este aspecto también se ha destacado durante la presentación de las jornadas que han tenido lugar esta mañana en el Ayuntamiento de Petrer, donde la técnico de Turismo, Sara Sánchez, ha resaltado que es muy interesante que un restaurante de la comarca haya decidido promocionar esta elaboración típica de la zona dentro de sus jornadas gastronómicas.