

PATROCINADORES
PRINCIPALES:



Alimentaria 2004



Puntocash
CARGA DE TRASTO



R. Loro & Huelgas
VIÑA TONDONIA

PATROCINADOR
TÉCNICO:



PATROCINADORES
PREFERENTES:



RATIONAL



COLABORADORES:



ORGANIZA:
CATEREVENTOS S.L.



COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El cocinero vasco Edorta Lamo ha sido el ganador de la sexta semifinal del Concurso Cocinero del Año

Junio de 2005.- Ayer, miércoles 22 de junio, se celebró la sexta de las ocho semifinales del Concurso Cocinero de Año (CCA) en la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda, de Bilbao. En esta sexta semifinal participaron los ocho profesionales seleccionados de entre todos los inscritos de las comunidades del País Vasco, Navarra y La Rioja.

PARTICIPANTES SF6

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1- Emiliano Cladera | Vitoria |
| 2- Iñaki Rodrigo | Vitoria |
| 3- Iñaki Ruiz | Bilbao |
| 4- Javier García | Pamplona |
| 5- Edorta Lamo | San Sebastián |
| 6- Emilio Zamora | Olaberria (Guipúzcoa) |
| 7- Iván Garin | Estella (Navarra) |
| 8- Enrique Arguilea | Viena (Navarra) |

Cada participante dispuso de 5 horas para elaborar el menú, para cuatro personas, que presentó a concurso. El menú está compuesto por tres platos -postre incluido- y no debe superar los 12 euros de coste de materia prima por persona.

El ganador de esta semifinal ha sido Edorta Lamo, nacido en Santa Cruz de Campezo, Álava. Edorta, que es jefe de cocina del restaurante Branka de San Sebastián, cumplirá 26 años el próximo 29 de junio.

El menú ganador ha sido:

1er plato: Pulpo parrilla con patata violeta, manzana verde y morrón asado en chupito, aceite de su tinta y 'salpimentón maldón'.

2º plato: El punto del mero con tempura de hinojo, tagliatelle de tomate y reducción de vainilla y limón.

Postre: Calabaza, trufa, yema y oveja.

En segundo puesto ha quedado Iñaki Rodrigo, alias 'Rodaballo', del restaurante Asador Sagartoki de Vitoria, y el tercero para Emilio Zamora del Hotel Castillo de Olaberria, Guipúzcoa.

Todos los chefs que han participado en esta sexta semifinal, en Bilbao, han obtenido un diploma, y Edorta Lamo la posibilidad de competir en la gran final, en el marco de Restaurama en Alimentaria 2006, junto con Francisco Javier García, Flavio Morganti, Antonio Granero, Jordi Cruz y Victor García, ganadores de las semifinales de Valencia, Gijón, Sevilla, Barcelona y Palma de Mallorca, respectivamente.

El jurado de esta sexta semifinal ha sido presidido por Daniel García, chef del restaurante Zortziko (1 estrella Michelin) de Bilbao, y ha estado formado por Beñat Ormachea, chef del Restaurante Aretxondo de Galdakao (Bizkaia); Isidro Arribas, Jefe de Cocina del restaurante Andra Mari de Galdakao (Bizkaia), Mikel Población, jefe de cocina del Restaurante Etxanobe (Bilbao), Joseba Lozano e Igor Ozamiz, profesores de la Escuela Superior de Hostelería Artxanda.

PATROCINADORES
PRINCIPALES:



Alimentaria 2004



Puntocash
GRUPO CARREFOUR



PATROCINADOR
TÉCNICO:



PATROCINADORES
PREFERENTES:



COLABORADORES:



ORGANIZA:
CATEREVENTOS S.L.



COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURANTE EN ALIMENTARIA

El acto de clausura y la entrega de premios tuvo lugar ese mismo día a las 17:00 h en la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda, y contó con la asistencia del Sr. Don Ricardo Barkala, Concejal de empleo y promoción económica.

El Concurso Cocinero del Año es el único avalado por la WACS (World Association of Cooks Societies) y está respaldado desde el primer momento por el chef, tres estrellas Michelin, Martín Berasategui, presidente del jurado permanente y la gran final del CCA. Además esta semifinal del concurso se celebra dentro del marco de 'Bilbao Estimula 2005. Año de la Gastronomía Vasca'.

El Concurso Cocinero del Año es un certamen bienal dirigido a los profesionales del mundo de la cocina de toda España, y su objetivo es prestigiar dicha profesión y premiar al mejor chef del país. Es el único concurso gastronómico en España que celebra semifinales, posibilitando que participen los cocineros de todo el país con las mismas oportunidades.

El Concurso Cocinero del Año es posible gracias a la apuesta de importantes empresas e instituciones, que han creído en el proyecto de crear un concurso de referencia que ayude a los chefs del país a darse a conocer a nivel nacional. Las empresas que apoyan el concurso, son Alimentaria, Iberdrola, Puntocash (Grupo Carrefour), Unilever Foodsolutions, Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia y Sol Meliá. El Concurso Cocinero del Año está organizado por CaterEventos y cuenta también con la colaboración de Font Vella, Oms y Viñas, Rational, Florette-Vega Mayor, Ducros, Fleurance, JohnsonDiversey, Nutri Pack Ibérica y Los Gemelos J.A. Henckels España.

Para más información:

COMUNICATIVA

Sonia Solá / Virginia Mendoza

Tel. 93 487 99 44 / 650 69 66 75

comunicativa@comunicativa.biz

www.concursococinero.com