

Valencia acogerá la primera semifinal del concurso *Cocinero del año*

Valencia ha sido la ciudad escogida por la organización del concurso *Cocinero del año*, para realizar la primera de las ocho semifinales de las que consta el certamen. Esta eliminatoria se celebrará el día 29 de septiembre en el Centro de Desarrollo Turístico y de ella saldrá el primer cocinero/a que concursará en la gran final, prevista para el mes de marzo de 2006 y que se celebrará dentro del marco de la feria Alimentaria de Barcelona.

Los diez participantes en esta semifinal llegarán a ella tras superar una primera selección realizada entre todos



aquellos que manden a la organización un menú de su propia creación antes del día 10 de septiembre. Un jurado independiente integrado por acreditados profesionales del sector, establecerá en función de la técnica, la innovación y la presentación, cuáles son las recetas que van a la semifinal.

Recordemos que el concurso *Cocinero del año* está organizado por la sociedad Catereventos y que el chef que se proclame campeón en la final de Barcelona se llevará un premio de 12.000 euros y un viaje de un fin de semana para dos personas a una ciudad europea. El segundo y tercer clasificado recibirán 6.000 y 3.000 euros respectivamente. Los ganadores de las ocho semifinales recibirán un obsequio y todos los participantes en las semifinales obtendrán un diploma.

Información: www.concursosocinero.com

Bases concurso

Edad mínima: 23 años cumplidos.

Precio máximo de coste del menú completo: 12 € por persona.

Menú del día

- Comida compuesta por tres platos con postre incluido para cuatro personas.
- El peso total para cada persona deberá oscilar entre los 500-600 gr. La composición de los mismos deberá ser equilibrada, con una correcta proporción entre vitaminas, hidratos de carbono, proteínas, grasas y fibra. Es igualmente importante que los colores dispuestos armonicen entre sí de forma práctica.
- Es obligatorio proporcionar una descripción completa del menú.
- Presentación de las recetas, preferiblemente escrita a máquina/ordenador.
- Se dispondrá de un máximo de cinco horas para preparar el menú.
- Es imprescindible presentar el mismo día del concurso las recetas por escrito.
- El plato principal debe estar debidamente equilibrado, incluyendo carbohidratos y vegetales.
- Los siguientes productos pueden estar semi preparados de la siguiente manera:
 - Vegetales – setas – frutas (limpios pero no cortados o torneados).
 - Patatas (limpias y peladas pero no cortadas o torneadas).
 - Cebollas (peladas pero no cortadas).
 - Las masas básicas pueden ser preparadas con anterioridad.
 - Fondos o caldos base pueden traerse ya preparados.
 - Se permite que los ingredientes básicos estén previamente pesados y medidos.
 - El pescado puede estar descamado o fileteado y sin espinas.

- La carne puede estar previamente deshuesada.
- En relación a los postres, se permite el uso de bizcochos preparados.
- El 80% de las guarniciones puede traerse previamente hechas el día de la competición, (como por ejemplo elementos ornamentales que no sean de chocolate o similares). El otro 20% debe hacerse en la cocina el mismo día del concurso. Todos los alimentos que intervengan en la elaboración de los platos serán examinados por los jueces antes que la competición dé comienzo. La puntuación final se establecerá una vez finalizada la inspección de la cocina en la que se haya elaborado el menú.

Máxima puntuación establecida: 80 puntos

- Presentación e innovación – 25 puntos,
Los platos deben tener un aspecto apetecible y presumiblemente sabroso a la vista, sin imperfecciones formales, con rodajas o piezas de tamaño razonable y porciones calculadas para ser fácilmente degustadas.
- Gusto, sabor – 25 puntos.
Los participantes deben saber aportar a sus platos un sabor y aroma sumamente exquisitos.
- Composición – 15 puntos.
El menú debe estar muy bien equilibrado nutricionalmente y al día con las últimas tendencias. Asimismo, los colores y sabores deben realizarse unos a otros mostrando un amplio abanico de texturas, sin descuidar que el conjunto sea de cómoda catación, ligero y fácilmente digerible.
- Preparación correcta y profesional – 15 puntos
Los nombres de las recetas deben corresponderse a los clásicamente establecidos. Se valorará convenientemente la correcta elaboración de los platos, así como el uso de herramientas y métodos de preparación adecuados a tal fin.