

III Concurso Cocinero del Año ya tiene a sus siete finalistas

El chef Víctor Trochi gana en Jerez y se hace con la última plaza para participar en la gran final de III Concurso Cocinero del Año

Tras la semifinal celebrada en Jerez de la Frontera, III Concurso Cocinero del Año (CCA) tiene ya elegidos a los siete chefs que se jugarán el título de ganador absoluto en Barcelona el próximo 25 de marzo. El último 'pasaporte' para participar en la gran final nacional se lo ha llevado **Víctor Trochi** del restaurante Skina (Marbella, Málaga) al proclamarse campeón de la séptima y última semifinal del concurso, perteneciente a las zonas de Andalucía, Extremadura, Canarias, Ceuta y Melilla.

El chef **Víctor Trochi** del restaurante Skina, de Marbella (Málaga) ha conseguido la última plaza para participar en la gran final nacional de III Concurso Cocinero del Año al ganar séptima y última semifinal, perteneciente a las zonas de Andalucía, Extremadura, Canarias, Ceuta y Melilla, celebrada en Jerez de la Frontera hoy, día 3 de febrero.

En segundo lugar ha quedado clasificado **Joaquín Espejo** del restaurante del Hotel Palacio de Mengíbar (Jaén) y en tercer lugar, **Juan Carlos Padrón** de El Rincón de Juan Carlos, situado en Santiago del Teide (Tenerife). Recordemos que Concurso Cocinero del Año es un evento nacional destinado a cocineros profesionales y avalado por el chef tres estrellas Michelin, **Martín Berasategui**.

Como en las anteriores semifinales, la jornada se ha convertido en una verdadera fiesta de la gastronomía que ha incluido, además del concurso propiamente dicho, un amplio programa de clases magistrales y demostraciones de cocina, todo ello llevado a cabo en las instalaciones de la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez. Una ceremonia de entrega de premios celebrada en la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre ha puesto el punto final a esta gran fiesta de la gastronomía, en la que han participado más de 500 personas.

Vieira, salmonete... y destornillador de postre

Víctor Óscar Trochi, un chef de origen argentino se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por *Vieira rustida a fuego vivo con alga aliñada, canelón de aceite de oliva y tubérculos* como entrante; *Salmonete anisado con guiso de crestas de gallo y papada de cerdo*, de plato principal; y con *un Destornillador, vodka y cítricos*, de postre.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699011055

info@concursococinero.com

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADORES



En cuanto a los premios paralelos al concurso oficial, el mismo **Juan Carlos Padrón**, de El Rincón de Juan Carlos ha ganado el *Premio Aperitivo Codorniu con Ostra de mar y ostra de tierra*; **Manuel García**, del restaurante Catering Venecia (Badajoz), se ha proclamado ganador del *Premio Aceite La Masía*, otorgado al concursante que mejor selecciona, usa y recicla el aceite; y **Carlos Cárdenas** ha recibido el *Premio Viña Pomal* que reconoce la mejor trayectoria dentro de la escuela de hostelería donde se celebra la semifinal. Como jurado de degustación han participado en esta última semifinal, **Miguel Díaz**, del restaurante Gastronium (una estrella Michelin); **Ramón Caso**, del restaurante Altair (una estrella Michelin); **Jordi Cruz**, del restaurante L'Angle (una estrella Michelin) y ganador de la primera edición de CCA; **Beatriz Sotelo**, del restaurante A Estación (una estrella Michelin) y ganadora de la segunda edición de CCA; y **José Rosales**, escritor gastronómico y profesor de la escuela donde se celebra el evento; Como jurado de aperitivos, los reconocidos restauradores jerezanos: **Juan Carlos Carrasco** (El Gallo Azul) y **Faustino Rodríguez** (Bar Juanito); y como jurados técnicos en cocina, han puntuado: **Francisco Angulo** y **Joaquín Ramírez**, ambos de la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez.

Todo preparado para la gran final

Tras esta semifinal celebrada en Jerez de la Frontera, *III Concurso Cocinero del Año* (CCA) tiene ya elegidos a los siete chefs que se jugarán el título de ganador absoluto en Barcelona el próximo 25 de marzo. El Espacio BCN Vanguardia del salón *Restaurama* de la feria Alimentaria será donde se celebrará esta gran final nacional en la que los chefs ganadores de las siete semifinales que se han ido celebrando por toda España, se batirán entre fogones en lo que será la cita definitiva de esta edición. Un gran escenario equipado con siete cocinas acogerá a los jóvenes chefs quienes tendrán que elaborar sus menús en directo y demostrar una vez más que son los mejores. A Víctor Trochi, le acompañarán en esta final:

– **Víctor Ibáñez**, del restaurante La Venta de Barcelona.

Ganador de la 1ª semifinal perteneciente a las comunidades de Aragón, Baleares y Catalunya.
Celebrada el día 4 / 11 / 2008, en Barcelona.

– **José Carlos Fuentes**, de la Hostería Palacete Rural, La Seda de Santomera (Murcia)
Ganador de la 2ª semifinal perteneciente a la Comunidad Valenciana y Región de Murcia.
Celebrada el día 10 / 2 / 2009, en Alicante.

– **Luis Veira Añón**, del restaurante Alborada de A Coruña.
Ganador de la 3ª semifinal perteneciente a las comunidades de Galicia, Asturias y Cantabria.
Celebrada el día 15 / 4 / 2009, en Santiago de Compostela.

– **Diego Castroviejo**, del restaurante Taberna del Alabardero de Madrid.
Ganador de la 4ª semifinal perteneciente a las comunidades de Madrid y Castilla La Mancha.
Celebrada el día 3 / 6 / 2009 en Toledo.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699011055

info@concursococinero.com

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADORES



– **José Ignacio Rojo**, del restaurante La Galería de Quintanadueñas (Burgos).

Ganador de la 5ª Semifinal perteneciente a la Comunidad de Castilla y León.

Celebrada el día 7 / 10 / 2009, en Valladolid.

– Y **Sergio Bastard**, del restaurante Sierra de Loquiz de Galdeano (Navarra).

Ganador de la 6ª Semifinal perteneciente a las comunidades de País Vasco, Navarra y La Rioja.

Celebrada el día 2 / 12 / 2009, en Donostia – San Sebastián.

Y todo ello, con el apoyo de las firmas líderes del sector

Concurso Cocinero del Año es una realidad gracias al apoyo de diversas firmas líderes en el mercado de la restauración y la hostelería. CCA cuenta como patrocinadores principales con: **Alimentaria, Unilever, Makro, Enodis, Fripan, Font Vella, Codorníu, Viña Pomal, Prochef** y **La Masía**; los patrocinadores preferentes son: **Philadelphia, JohnsonDiversey, Bonduelle, Debic, Pago, Tescoma, Mahou, Compac** y **Segafredo**; y como colaboradores apoyan el concurso **Riedel, Tork, Sensorial Espai Group** y **Chefsbook**, además de la **Federación Española de Hostelería (Fehr)** y la asociación **Club de Chefs de Catalunya**.

Grupo Caterdata

Concurso Cocinero del Año es un evento gastronómico organizado por Grupo Caterdata (www.grupocaterdata.com), empresa que cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración, donde está presente desde hace más de quince años a través de diversas publicaciones (RRR, CATERNEWS, H, WHISKY MAGAZINE...). Además, la firma tiene otros productos y servicios como CHEFSERVICES, la primera agencia de chefs que existe en España o SEP HORECA (selección estratégica de personal para el sector horeca).

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699011055

info@concursococinero.com

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADORES

