

## **NOTA DE PRENSA**

# **Beatriz Sotelo, Cocinera del Año**

La cocinera **Beatriz Sotelo**, del restaurante “A Estación” de Cambre (A Coruña), ha obtenido el triunfo en la Gran Final del II *Concurso Cocinero del Año* (CCA), prestigioso evento organizado por el Grupo Caterdata.

**Barcelona, 14 de marzo de 2008.**- La chef Beatriz Sotelo del restaurante “A Estación” de Cambre (A Coruña), se ha proclamado ganadora de la Gran Final perteneciente a la segunda edición de *Concurso Cocinero del Año*, una apasionante jornada gastronómica celebrada en el espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama, en el marco de la Feria Alimentaria de Barcelona.

Sotelo ha sido reconocida como la mejor chef entre otros siete finalistas, siendo la segunda posición para **Raúl Rincón** (restaurante del NH Palacio de Oriol, de Santurce, Vizcaya) y la tercera para **Juan Andrés Rodríguez** (restaurante “El Claustro”, de Granada).

La cocinera gallega (26 años), única chica seleccionada entre los 80 cocineros que alcanzaron las ocho semifinales disputadas por toda España, con más de un millar de inscripciones, ha logrado seducir al selecto jurado de la final con la elaboración de un menú compuesto por: *Canelón de faisán con setas de temporada, jugo de asado y trufa*, de entrante; *Merluza de Celeiro con limón y jugo de pimientos*, de plato principal; y *Almendra, manzana y albariño*, de postre.

Por su parte, **Alberto Molinero** ha sido el ganador del premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo. La tapa ganadora ha estado compuesta por : *Vichyssoise de hinojo y berberechos*.

El fallo del jurado se ha dado a conocer en una espectacular gala que ha congregado a más de 500 personas, con presencia de numerosas personalidades, entre ellas Joaquim Llena, Conseller de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

### **Jurado de lujo**

Un jurado de excepción ha acogido esta Gran Final, integrado por **Martín Berasategui** (3 estrellas Michelin, Rte. Martín Berasategui), **Jordi Cruz** (ganador 1ª edición CCA, chef estrella Michelin más joven de España y segundo del mundo, recientemente fichado a través de la agencia Chefservices como asesor gastronómico del tren AVE Madrid- Barcelona), **Rafa Morales** (2 estrellas Michelin, Rte. La Alquería, Hotel Hacienda Benazuza), **Mey Hofmann** (1 estrella Michelin, Rte. Hofmann), **Adolfo Muñoz** (restaurador, propietario de Grupo Adolfo Restauración), **Fausto Airoidi** (representante de la WACS –World Association of Cook Societies), **Oscar Teixidó** (profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo CETT de Barcelona) y **Pepe Salmerón** (profesor del Centro de Cualificación Turística de Murcia CCT).

El concurso de pintxos, que cuenta con un tratamiento y un jurado independiente al de los menús, ha estado integrado por **Montse Estruch** (1 estrella Michelin, Rte. El Cingle), **Ada Parellada** (Rest.

Semproniana) y **Flavio Morganti** (Rest. Galileo).

### **Batalla gastronómica**

Los ocho chefs finalistas han librado una espectacular batalla gastronómica de cinco horas, teniendo que elaborar un menú dirigido a cinco personas, compuesto de tres platos -postre incluido-, y no debiendo superar los trece euros de coste en materia prima por persona. El CCA ha solicitado también a los cocineros la elaboración de una pieza de aperitivo en forma de tapa con un coste de un euro de materia prima por persona.

### **Suculentos premios**

La ganadora y los principales clasificados de la Gran Final de CCA han recibido suculentos premios: 12.000 euros para el vencedor, 6.000 euros para el segundo clasificado, 3.000 euros para el tercero y 1.000 euros para los chefs situados entre el cuarto y el octavo lugar. Todo ello, además de valiosos regalos ofrecidos por las firmas patrocinadoras del evento: **Alimentaria, Bodegas Aresán, Unilever, Makro, Cruzcampo, Frau Enodis, Font Vella, Alimentos de Extremadura, Fripan, Saimaza, Bonduelle, Tescoma, Debic, Zumos Pago, JohnsonDiversey, Philadelphia, Oms y Viñas, Sarrade, Zwilling J.A. Henckels, Cambro y Juan Hinojal.**

Cabe destacar que la firma **Convotherm**, perteneciente al conglomerado de fabricantes de maquinaria para cocinas profesionales Enodis, distribuido en España por Frau Foodservice, en calidad de "horno oficial" del certamen ha ofrecido un extraordinario premio a la ganadora del Concurso Cocinero del Año 2008: un horno modelo OEB 6.10, valorado en 9.000 euros.

### **Grupo Caterdata**

*Concurso Cocinero del Año* es un evento gastronómico organizado por Grupo Caterdata ([www.grupocaterdata.com](http://www.grupocaterdata.com)), empresa que cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración, donde está presente desde hace 15 años a través de sus revistas RRR (restauración de servicio rápido y nuevos conceptos), CATERNEWS (restauración social y catering), GESTIÓN EN H (gestión hotelera), CHEFSCLUB (soporte y herramienta idónea para profesionales de la restauración y hostelería media-alta) y WHISKY MAGAZINE (edición española). Además de las publicaciones la firma organiza anualmente diversos simposiums y jornadas y ha iniciado recientemente una nueva andadura en el sector, con el lanzamiento de CATERCONSULTING (obtención de datos de mercado, apoyo y asesoramiento en el lanzamiento de nuevos productos) y de CHEFSERVICES, la primera agencia de chefs que existe en España.

Más información:

CONCURSO COCINERO DEL AÑO (GRUPO CATERDATA)

Joaquín Fachado

[prensa@concursococinero.com](mailto:prensa@concursococinero.com)

Tel.: 93 487 62 00 / Móvil: 629 35 05 23