



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL TINTERFEÑO JUAN CARLOS PADRÓN, EL ÚNICO CANARIO DE LA SEMIFINAL, LOGRA EL PASAPORTE PARA LA FINAL NACIONAL DE CCA Mijas. 3ª Semifinal de la IV edición de Concurso Cocinero del Año (CCA)

01.06.2011

Tras una intensa jornada, el cocinero tinerfeño Juan Carlos Padrón, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', de Santiago del Teide (Tenerife), se ha proclamado vencedor de la tercera semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, celebrada hoy en el centro Ciomijas (Mijas Costa, Málaga). En segundo lugar ha quedado clasificado Mauricio Javier Giovanini, del restaurante 'Messina' de Marbella; y en tercer lugar Joaquín Espejo, del 'Hotel Palacio de Mengíbar', de Mengíbar (Jaén).

El cocinero Juan Carlos Padrón, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', de Santiago del Teide (Tenerife) ha sido proclamado vencedor de la tercera semifinal de la cuarta edición de Concurso Cocinero del Año, un evento culinario avalado por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de Andalucía, Canarias, Extremadura, Ceuta y Melilla. Como es habitual, la jornada se ha convertido en una verdadera fiesta de la gastronomía que ha incluido, además del concurso propiamente dicho, el programa Chef TV, un espacio en el que han intervenido en directo Jordi Cruz (chef con dos estrellas Michelin por el restaurante 'L'Angle' y 'Àbac', de Barcelona y ganador de la primera edición del concurso), Beatriz Sotelo (chef una estrella Michelin por su restaurante 'A Estación' de Cambre -A Coruña- y ganadora de la segunda edición del concurso) y Alejandro Sánchez, chef una estrella Michelin, del restaurante 'Alejandro' (Roquetas de Mar, Almería).

Raviolis de parmesano, vieja y terrina de manzana

Juan Carlos Padrón es un chef tinerfeño de 33 años que empezó en la cocina como ayudante de su padre en el restaurante familiar. Tras pasar por diversos restaurantes, todos ellos con estrellas Michelin, 'El Bohío' (Illescas, Toledo), 'Doña Filo' (Colmenar de Arrollo, Madrid), 'El Drago' (Tegueste, Tenerife) o 'Le Barbacana' (Carcassonne), Juan Carlos volvió como jefe de cocina al restaurante 'El Rincón de Juan Carlos'. En cuanto a su formación académica, destacar que cursó sus estudios en Tenerife y a lo largo de los años ha asistido a diversos seminarios en 'ElBulli', el 'Celler de Can Roca', con Carme Ruscalleda, con André Bonnaure...

Juan Carlos se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **Entrante:** Raviolis de parmesano al vapor con caldo de lentejas y pétalos de cebolla
- **Plato principal:** Vieja con sus hígados y caldo de marea, como plato principal
- **Postre:** Terrina tibia de manzana con helado de canela





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

En segundo lugar ha sido clasificado Mauricio Javier Giovanini, del restaurante 'Messina' de Marbella (Málaga); y en tercer lugar Joaquín Espejo, del restaurante del 'Hotel Palacio de Mengíbar', de Mengíbar (Jaén). Así mismo, el Premio Aperitivo Codornú ha sido ganado por Francisco Javier Feixas, del restaurante del 'Hotel Hacienda Señorío de Nevada' de Villamena (Granada) quien ha presentado una 'Esferificación de yogur sobre cous-cous de brócoli'.

Las 'estrellas' que han compuesto el jurado de degustación y por tanto han valorado con justicia y exigencia las propuestas de los diez participantes de esta tercera semifinal han sido: Jordi Cruz (rtes. 'Abac' -Barcelona- y 'L'Angle' -Sant Fruitós de Bages, Barcelona-, una estrella Michelin en cada uno), Alejandro Sánchez (rte. 'Alejandro' de Roquetas de Mar, Almería, con una estrella Michelin), Diego del Río (rte. 'El Lago' de Marbella, Málaga, con una estrella Michelin), Santiago Domínguez (rte. 'Santiago' de Marbella, Málaga) y Kisko García (rte. 'Choco' de Córdoba). Como jurado del concurso de aperitivos han participado: Pepe Nalda (rte. 'Montana Vita' de Málaga) y Carlos Caballero (rte. 'La Rebaná', también de Málaga). Y finalmente, como jurado técnico en cocina, evaluando la manera de trabajar, manipulación de alimentos, limpieza, etc., han participado José Ignacio Lara (tutor del curso de 'Gestión de alimentos y bebidas, especialidad cocina' de Ciomijas, Málaga) y Ricardo Galán, jefe de Estudios del Centro Integrado de Formación Profesional de Gijón.

La próxima cita de CCA, la cuarta (el concurso se desarrolla a través de seis semifinales que se celebran por toda España), tendrá lugar en Gijón, el día 28 de septiembre de 2011 y a ella se pueden presentar chefs que trabajen en las comunidades de Asturias, Castilla y León, y Galicia.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

