



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL CHEF SERGIO BASTARD OBTIENE SU PASE PARA LA FINAL NACIONAL DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO AL VENCER EN LA SEMIFINAL DE DONOSTIA

Donostia-San Sebastián. 6ª semifinal de III Edición de CCA.

02.12.2009

Tras una completa jornada el chef Sergio Bastard del restaurante Sierra de Loquiz (Galdeano, Navarra), se ha proclamado vencedor de la sexta semifinal del III Concurso Cocinero del Año (CCA). Bastard ha sido el mejor valorado por un jurado formado por chefs de reconocido prestigio.

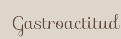
El chef Sergio Bastard del restaurante Sierra de Loquiz (Galdeano, Navarra) se ha proclamado hoy en Donostia-San Sebastián, vencedor de la sexta semifinal de la tercera edición de III Concurso Cocinero del Año, un evento culinario avalado por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de las comunidades de País Vasco, Navarra y La Rioja. 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 (celebrado en la escuela Cebanc), un amplio programa de clases magistrales, demostraciones de cocina y hasta un desfile de moda profesional, todo ello llevado a cabo en el Palacio Miramar de la capital guipuzcoana. Durante el transcurso del programa de actos paralelos, la organización ha felicitado públicamente a la chef gallega Beatriz Sotelo, ganadora absoluta de la segunda edición de Concurso Cocinero del Año, quien recibió la semana pasada su primera estrella de la prestigiosa Guía Michelin.

Una ceremonia de entrega de premios celebrada en el mismo Palacio Miramar ha puesto el punto final a esta gran fiesta de la gastronomía. La clausura ha contado con la presencia del director de Aprendizaje Permanente del Departamento de Educación, Universidades e Investigación del Gobierno Vasco, José Luis Elorza Múgica; y con el apoyo de diversos directivos de asociaciones gastronómicas y empresariales, con Mikel Ubarretxena, presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, a la cabeza.

Salmonetes y trompetas de la muerte

Sergio Bastard se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **De entrante:** Trompeta de la muerte a la brasa, papel de pie azul, ajo asado lentamente, macadamia, confitura de higos y helado de hoja de higuera
- **Plato principal:** Salmonete al bambú, cristales de sus escamas, berberechos y aceite de anchoas
- **Postre:** Cacao, café, mascarpone y toques de haba tonka de postre.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

En segundo lugar ha sido clasificado José Ramón Piñeiro del restaurante Hotel Marqués de Riscal (El Ciego, Álava); y en tercer lugar Ignacio Echapresto, del restaurante Venta Moncalvillo de Daroca de Rioja, La Rioja. En cuanto a los premios paralelos al concurso oficial, Manu Thalamas, del restaurante Sugarri de Hondarribia (Gipuzkoa) ha ganado el Premio Aperitivo Codorníu con un Juego de verduras con bruma de jaizkibel; Ibán Garín, del restaurante de la empresa Azysa de Zizur Mayor (Navarra), se ha proclamado ganador del Premio Aceite La Masía, otorgado al concursante que mejor selecciona, usa y recicla el aceite; y Álex Monjas 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 sexta semifinal, los chefs: Jordi Cruz (L'Angle de Sant Fruitós del Bages –Barcelona–, una estrella Michelin, vicepresidente del jurado de esta tercera edición de CCA y ganador absoluto de la primera edición); Pedro Subijana (del restaurante Akelarre –tres estrellas Michelin–); Hilario Arbelaitz (del restaurante Zuberoa –una estrella Michelin–); Diego Guerrero (restaurante Club Allard de Madrid –1 estrella Michelin–); David Yarnoz (del restaurante El Molino de Urdaniz –Urdaniz, Navarra–, 1 estrella Michelin) y Raúl Rincón (chef del restaurante Piscina de Balmaseda, Vizcaya, y 2º clasificado en la gran final nacional de la segunda edición de CCA). Para el concurso de aperitivos: Patxi Bergara (restaurante Bergara de Donostia), y José M. Aguirre (del restaurante Gandarias, también de Donostia); y como jurado técnico han estado Francisco Angulo (profesor de la Escuela Profesional de Hostelería de Jerez de la Frontera, centro donde se celebrará la próxima semifinal) y Aloña Ercibengoa (profesora de la escuela Cebanc).

Con este triunfo, Sergio Bastard se ha convertido en el sexto chef clasificado para participar en la gran final nacional que se llevará a cabo en el espacio BCN Vanguardia del salón Restaurama, en el marco de la Feria Alimentaria 2010 (25/3/2010). Junto a él están ya clasificados los ganadores de las cinco anteriores semifinales: Víctor Ibáñez (Rte. La Venta, Barcelona), José C. Fuentes (Palacete Rural La Seda, Santomera Murcia), Luis Veira (Rte. Alborada, A Coruña), Diego Castroviejo (Rte. Taberna del Alabardero, Madrid) y José Ignacio Rojo (Rte. La Galería de Quintanadueñas, Burgos).

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

