



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL CHEF VÍCTOR TROCHI GANA EN JEREZ Y SE HACE CON LA ÚLTIMA PLAZA PARA PARTICIPAR EN LA GRAN FINAL DE III CCA

Jerez. 7ª semifinal de III Edición de CCA.

02.02.2010

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 CCA 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:

- **De entrante:** Vieira rustida a fuego vivo con alga aliñada, canelón de aceite de oliva y tubérculos
- **Plato principal:** Salmonete anisado con guiso de crestas de gallo y papada de cerdo
- **Postre:** Destornillador, vodka y cítricos





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

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 Codorníu 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.

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.

Luis Veira Añón, del restaurante Alborada de A Coruña

Ganador de la 3a semifinal perteneciente a las comunidades de Galicia, Asturias y Cantabria.

Diego Castroviejo, del restaurante Taberna del Alabardero de Madrid

Ganador de la 4a semifinal perteneciente a las comunidades de Madrid y Castilla La Mancha.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

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

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

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.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

