



# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### DIEGO CASTROVIEJO SE CLASIFICA PARA LA FINAL DE CCA TRAS GANAR LA 4ª SEMIFINAL PERTENECIENTE A CASTILLA – LA MANCHA Y MADRID Burgos. 4ª semifinal de III Edición de CCA.

03.06.2009

Tras una intensa jornada a la que han dado apoyo con su presencia más de 500 profesionales del sector según las primeras estimaciones, el chef Diego Castroviejo del restaurante Taberna del Alabardero de Madrid, se ha proclamado vencedor de la cuarta de las semifinales del III Concurso Cocinero del Año (CCA). Castroviejo ha competido con otros nueve chefs de las comunidades de Castilla-La Mancha y Madrid; esta victoria le abre las puertas de la final nacional que se llevará a cabo en Barcelona, en marzo de 2010, dentro del marco de la feria Alimentaria. Como en anteriores ocasiones la semifinal se ha convertido en una verdadera fiesta de la gastronomía.

El chef Diego Castroviejo del restaurante Taberna del Alabardero de Madrid se ha proclamado hoy en Toledo, vencedor de la cuarta semifinal de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año, un evento culinario dirigido a chefs profesionales y al que en esta ocasión se han podido presentar cocineros de las comunidades de Madrid y Castilla-La Mancha. 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 de Hostelería Toledo), un amplio programa de clases magistrales, demostraciones de cocina y hasta un desfile de moda profesional, todo ello llevado a cabo en el marco incomparable de los Viñedos Cigarral Santa María. El punto final a la jornada lo ha puesto una ceremonia de entrega de premios en la que han participado todos los presentes y que ha contado con el apoyo de diversas autoridades como M. Soledad Herrera, consejera de Cultura, Turismo y Artesanía del Gobierno Regional de Castilla-La Mancha; Álvaro Gutiérrez, vicepresidente de la Diputación de Toledo; y Milagros Tolón, concejala delegada de Promoción Económica, Empleo y Turismo del Ayuntamiento de Toledo. Han estado presentes también diversos directivos de las asociaciones empresariales del sector, con José M. Rubio presidente de la Fehr (Federación Española de Hostelería), a la cabeza.

#### Un menú con mucha ,luz‘

Diego Castroviejo, el chef madrileño nacido en el año 83, se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **De entrante:** Carpaccio de presa ibérica
- **Plato principal:** Ventresca de atún toro, espuma de plancton y polvo de gamba
- **Postre:** Torrija con bombilla





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

En segundo lugar ha sido clasificado Jesús Garoz del restaurante Almena de Toledo; y en tercer lugar Adelaido Bueno, del restaurante Don Gil, de Albacete.

En cuanto a los premios paralelos al concurso oficial, Roberto Morcuende, del restaurante Rincones- Autogrill España ha ganado el Premio Aperitivo Codorníu con un Sushi de puerro con cebiche de langostino; Pedro Emilio Martínez, del restaurante Casa Marlo de Albacete, se ha proclamado ganador del Premio Aceite La Masía, otorgado al concursante que mejor selecciona, usa y recicla el aceite; y José Fausto ha recibido el Premio Viña Pomal que reconoce la mejor trayectoria dentro de la escuela de hostelería donde se celebra la semifinal.

Con este triunfo, Diego Castroviejo se ha convertido en el cuarto 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.

Junto a él están clasificados ya para la final nacional, Víctor Ibáñez, del restaurante La Venta de Barcelona, quien ganó la primera de las semifinales de esta tercera edición de CCA; José Carlos Fuentes, de la Hostería Palacete Rural, La Seda de Santomera (Murcia) quien ganó en la semifinal que se celebró en Alicante; y Luis Veira Añón, del restaurante Alborada de A Coruña vencedor en Santiago de Compostela el pasado 15 de abril.

### Como jurado han participado en esta ocasión

Adolfo Muñoz (Grupo Adolfo Restauración); Jordi Cruz (L'Angle, una estrella Michelin, vicepresidente del jurado de esta tercera edición de CCA y ganador absoluto de la primera edición); Diego Guerrero (restaurante del Club Allard, una estrella Michelin); Juan Pablo Felipe (restaurante El Chaflán); Fernando Pérez (restaurante Zaranda, una estrella Michelin); Rafa Morales (DobleR Catering); Ángela Fernández (directora de la Escuela de Hostelería Toledo); y Miguel Esteban y Fátima Morán, de la Escuela de Hostelería Toledo y el colegio Alcazarén de Valladolid respectivamente, quienes han ejercido de jurado técnico. Cabe recordar que Martín Berasategui, chef tres estrellas Michelin es, desde la primera edición, el presidente del jurado de Concurso Cocinero del Año.

### Para más información:

Tel. 934 876 200

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

[www.concursococinero.com](http://www.concursococinero.com)

