



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL BARCELONÉS ALBERT ORTIZ LÁZARO SE ALZA COMO VENCEDOR DE LA 4ª SEMIFINAL DE LA V EDICIÓN DE CCA

Barcelona. 4ª semifinal de V Edición de CCA.

04.12.2013

Una semifinal que ha mostrado el extraordinario nivel gastronómico de las comunidades de Aragón, Baleares y Catalunya.

Los ocho semifinalistas no han tenido una tarea fácil ya que el nivel de la competición ha sido verdaderamente elevado. Han demostrado vocación, capacidad de trabajo, creatividad y profesionalidad a la hora de ejecutar los menús. Cinco horas de nervios, concentración e intenso esfuerzo, cuidando cada detalle hasta el extremo para que los platos luzcan perfectos ante el jurado de degustación. Aquí todo cuenta y esos 300 minutos de tensión representan el trabajo de los meses anteriores, el diseño del menú y la exigente preselección para poder llegar a competir por el pase a la Gran Final.

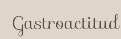
Las cocinas del CETT Escola d' Hoteleria i Turisme de Barcelona, han sido el escenario de este duelo gastronómico de primer nivel en el que el jurado ha dado su veredicto. El tercer puesto ha sido para Marc Mallasén Vancells (Rte. Hotel Condes, Barcelona); el segundo puesto ha recaído en Víctor Trochi (Rte. Les Magnolies, Girona), y el ganador ha sido Albert Ortiz Lázaro (Rte. Axol, Cabrils, Barcelona).

La actividad frenética en las cocinas del CETT comenzó a las 8:30 de la mañana cuando los cocineros han empezado a entrar de uno en uno a intervalos de 15 minutos, tomando posesión de su espacio y preparados para cinco intensas horas de trabajo bajo la atenta mirada de Jaime Castellón, Director Técnico de Concurso Cocinero del Año, así como por dos miembros del jurado técnico: Óscar Teixidó (jefe de cocina del CETT) y Daniel Otero (2º de cocina del CETT).

Cuando termina este tiempo comienza el pase de menús hacia la sala del jurado de degustación, que en esta ocasión ha estado compuesto por: Jordi Cruz (rest. Abac, 2* Michelin, est. L'Angle, Barcelona, 1* Michelin), Oriol Ivern (rest. Hisop 1* Michelin), Quim Casellas (rest. Casamar, 1* Michelin), Philippe Regol (crítico gastronómico) y Nan Ferreres (directora del CETT, Escola d'Hoteleria i Turisme).

El menú que ha encandilado al jurado ha sido el de un barcelonés: Albert Ortiz Lázaro.

Nacido en Barcelona hace 31 años. Ha cursado sus estudios de hostelería en EUHT Sant Pol y participa de forma continua en congresos como San Sebastián Gastronómika, Fórum de Vic, Fórum de Girona, Alimentaria, Hostesco, Andalucía Sabor... y ha realizado un curso en Mugaritz (Cursos Solé i Graells).





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Su trayectoria profesional comenzó en el restaurante Xaret, el negocio familiar, tras él pasó por los fogones de Racó dén Freixa, El Bulli, Arzak, como jefe de partida en el Celler de Can Roca y también por el Sweets by Abraham Balaguer. Tras este periplo comienza un proyecto personal abriendo su propio restaurante: Axol.

En esta aventura lo ha acompañado como ayudante Marlon Casas Sánchez.

¿El menú con el que ha conquistado al jurado? El siguiente: De entrante: Lomos, callos y foie de bacalao con guisantes del Maresme y Parmentier ahumado; de Plato principal: Royale de pato con olivas negras, naranja, foie gras y pera de Puigcerdà; y como Postre: Bavaroise de queso fresco, cheesecake, frambuesa y pimienta rosa.

El menú ganador ha sido:

- **De entrante:** Lomos, callos y foie de bacalao con guisantes del Maresme y Parmentier ahumado
- **Plato principal:** Royale de pato con olivas negras, naranja, foie gras y pera de Puigcerdà
- **Postre:** Bavaroise de queso fresco, cheesecake, frambuesa y pimienta rosa

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

