



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

ADRIÁN BOSCH BARRERA, CONSIGUE SU PUESTO EN LA FINAL Y SE PROCLAMA VENCEDOR DE LA 1ª SEMIFINAL DE LA V EDICIÓN DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Jerez de la frontera. 1ª semifinal de III Edición de CCA.

06.02.2013

La lucha ha estado reñida, después de una dura preselección y de 5 horas de esfuerzo en las cocinas del Cortijo de Ducha, el jurado ha dado su veredicto, el tercer premio ha sido para Mario Montero Hermosilla (Rte. Egaña Oriza de Sevilla), el segundo premio ha recaído en Joaquín Espejo Rodríguez (Rte. MOOREA de Las Palmas), y el primer premio ha sido para Adrián Bosch Barrera (Rte. Tiziano, de Arona, Santa Cruz de Tenerife).

A las 20:00 horas, los nervios de los concursantes están a flor de piel. Tras una intensa jornada de cinco horas en la cocina durante la mañana al fin conocerán la decisión del jurado. El tercer premio ha sido para Mario Montero Hermosilla (Rte. Egaña Oriza de Sevilla), con su menú: Entrante: Vieira, ortiguilla, canelón de galera y crema de erizos. Plato principal: Merluza en caldo dashi con infusión de hinojo y apio. Postre: Bizcocho especiado, gelée de vinagre y naranja, milhoja dulce de Payoyo y pistacho. El segundo premio ha recaído en Joaquín Espejo Rodríguez (Rte. MOOREA de Las Palmas), con su menú: Entrante: Dumplings de manitas de cordero empapados con una infusión ligada de shiitake. Plato principal: Hebras de raya bañadas en un néctar de cebolla y trufa. Postre: Cremoso de queso, migas de cacao-café y helado de toffe y amaretto.

Y el primer premio ha sido para Adrián Bosch Barrera (Rte. Tiziano, de Arona, Santa Cruz de Tenerife).

Un menú de excepción con tintes muy canarios.

Adrián nació hace 24 años en Santa Cruz de Tenerife. Empezó a trabajar cuando tenía 16 años, en La Cuadra de San Diego, mientras asistía por la tarde a la escuela de hostelería. Así pasó los 2 primeros años en el mundo de la gastronomía, a partir de ahí fue pasando por los restaurantes más conocidos de Santa Cruz de Tenerife, entre ellos el Rest. Aboka2, Rest. Nacho Solana y Rest. Sinfonía. Después de haber pasado por estos restaurantes fue a trabajar a Madrid a la calle de la Latina, barrio muy dedicado a la cocina de pintxos y tapas. Después de un año en Madrid comenzó a realizar una stage en Martín Berasategui, Lasarte, pasando también por el Rest. Xarma en Donosti. Pasada la práctica volvió a Tenerife a trabajar en el hotel donde está hoy en día y donde es el 20 de cocina del hotel y jefe de cocina del restaurante Tiziano.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El menú ganador está formado por:

- **De entrante:** Mollejas crujientes, papa confitada en mantequilla y trufa, salteado de ibéricos y su caldo
- **Plato principal:** Carrillera de cochino negro con arroz cremoso, tuétano grillado y yema de huevo crujiente
- **Postre:** Bizcocho de aceite de oliva, mousse de chocolate blanco y helado de melocotón de viña

Un jurado de la élite gastronómica dio el veredicto a las jóvenes promesas.

El jurado de degustación de esta primera semifinal ha estado compuesto por Mauro Martínez (rte. La curiosidad de Mauro Barreiro, Puerto Real, Cádiz), Juan Carlos Padrón (rte. "la mar", como le gusta que lo llamen (rte. Apoyante, Puerto de Santa María, Cádiz. 1 Estrella Michelin), Jose Carlos García (rte. Café de París, Málaga. 1 Estrella Michelin) y Diego del Río (rte. El Lago, Marbella. 1 Estrella Michelin).

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

