



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL CHEF VÍCTOR IBÁÑEZ, DEL RESTAURANTE “LA VENTA” DE BARCELONA SE IMPUSO A OTROS NUEVE COCINEROS EN LA 1ª SEMIFINAL DE CCA

Barcelona. 1ª semifinal de III Edición de CCA.

05.11.2008

El certamen, catalogado por Martín Berasategui como “el más importante, limpio y transparente de España”, resultó un gran éxito de público con más de 700 asistentes.

La Comisionada de la Alcaldía de Barcelona de Relaciones Institucionales, Katy Carreras-Moysi hizo entrega del máximo galardón.

El chef Víctor Ibáñez del restaurante “La Venta” de Barcelona se proclamó ayer vencedor de la 1ª semifinal perteneciente a la III edición de Concurso Cocinero del Año, prestigioso certamen gastronómico organizado por el Grupo Caterdata.

En una apasionante jornada doble celebrada en Barcelona, Ibáñez fue reconocido como el mejor chef entre otros nueve finalistas, siendo la segunda posición para Marc Fibla (restaurante “Dom”, del hotel Bel Air, de Castelldefels, Barcelona) y la tercera para Carlos Fernández (restaurante Hotel Condes de Barcelona).

El certamen gastronómico, catalogado por Martín Berasategui como “el más importante, limpio y transparente de España”, se llevó a cabo en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Hofmann y en el Palau de la Música Catalana, incluyendo un suculento programa de clases magistrales impartido por reputados chefs y celebrities como Bertín Osborne.

La Comisionada de la Alcaldía de Barcelona de Relaciones Institucionales, Katy Carreras-Moysi, hizo entrega del máximo galardón en una Gala de premios que sirvió para poner el broche de oro al evento.

La Vie en Rose, 1954

Víctor Ibáñez logró seducir al selecto jurado, integrado por Montse Estruch, Rafa Morales, Pere Monje, Mey Hofmann, Ada Parellada, Jordi Cruz, Cristina de Juan, Vicente Fernández y Jean Paul Marat, con la elaboración de un menú compuesto por:

- **De entrante:** Guisantes cuajados, butifarra con miel y manzana, alioli de azafrán y declinación de jamón ibérico
- **Plato principal:** La vie en rose, 1954: rubio asado con toffe gelatinizado de Campari, remolachas y ensalada floral
- **Postre:** Cítricos con contraste de zanahoria y aceite de oliva virgen





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Por su parte, Francisco Bernad, del restaurante Casafrán de Zaragoza, fue el ganador del premio al mejor aperitivo patrocinado por la firma Codorníu. La tapa ganadora estuvo compuesta por: Ostra en adobo marino al vapor de algas varec.

CCA tiene como principal objetivo promocionar y prestigiar la profesión de los cocineros a través de un certamen bienal de ámbito nacional dirigido a los profesionales en activo que estén trabajando en España, independientemente de su nacionalidad y con una edad mínima de 23 años.

Jornadas apasionantes

Los diez participantes de cada semifinal son chefs en activo que han sido previamente seleccionados por el jurado técnico del concurso. Los concursantes disponen de cinco horas para elaborar un menú (entrante, plato principal y postre) dirigido a cinco comensales, cuyo coste no debe superar los 16 euros en materia prima. Todos ellos deben presentar sus elaboraciones junto a un detallado escandallo de todos los ingredientes.

Paralelamente, la organización solicita a los cocineros la elaboración de una pieza de aperitivo en forma de tapa, con un coste de dos euros en materia prima por unidad. Este concurso de aperitivos está patrocinado por la firma Codorníu, cuyos cavas Gran Plus Ultra, Pinot Noir, Reina Ma Cristina y Jaume Codorníu son grandes protagonistas. Con motivo de su centenario y dentro del programa CCA, Viña Pomal instaaura un premio destinado a un estudiante de las escuelas de hostelería donde tengan lugar las semifinales. Dicho premio consta de un fin de semana para dos personas a la vendimia en una de las bodegas del Grupo Codorníu.

Los participantes de cada semifinal obtienen un diploma y el vencedor pasa directamente a ocupar una plaza en la Gran Final que se celebrará en marzo de 2010 dentro del salón Restaurama (recinto BCN Vanguardia) de la Feria Alimentaria de Barcelona.

Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador y los principales clasificados de la Gran Final Nacional de CCA recibirán suculentos premios en metálico, además de valiosos regalos ofrecidos por las firmas patrocinadoras del evento.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

