



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL CHEF JOSÉ IGNACIO ROJO, ELEGIDO COMO EL MEJOR COCINERO DE CASTILLA Y LEÓN

Valladolid. 5ª semifinal de III Edición de CCA.

07.10.2009

Tras una fructífera jornada celebrada en la escuela Alcazarén de Valladolid, el chef José Ignacio Rojo, del restaurante La Galería (Quintanadueñas, Burgos) se ha proclamado vencedor de la 5ª semifinal del III Concurso Cocinero del Año (CCA). Rojo ha sido el mejor valorado por un jurado formado por chefs de reconocido prestigio, entre ellos, Jordi Cruz o Jesús Ramiro, ambos con una estrella Michelin.

El chef José Ignacio Rojo del restaurante La galería de Quintanadueñas (Burgos) se ha proclamado hoy en Valladolid, vencedor de la quinta semifinal de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año, un evento culinario avalado por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de la comunidad de Castilla y León. 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 el colegio Alcazarén), un amplio programa de clases magistrales, demostraciones de cocina y hasta un desfile de moda profesional, todo ello llevado a cabo en el Museo de la Ciencia de la capital vallisoletana. Una ceremonia de entrega de premios celebrada en el auditorio del mismo museo ha puesto el punto final a esta gran fiesta de la gastronomía. La clausura ha contado con la presencia del alcalde de Valladolid, Javier León de la Riva; la concejala de Cultura, Comercio y Turismo de la misma ciudad, Mercedes Cantalapiedra; y con el apoyo de diversos directivos de asociaciones gastronómicas y empresariales locales, regionales y nacionales, con José M. Rubio presidente de la Fehr (Federación Española de Hostelería), a la cabeza.

Entre la 'luna' y la chocopasión

José Ignacio Rojo nació en Burgos en 1974 y comenzó su carrera profesional como pinche de cocina en el restaurante Ojeda de Burgos. Tras pasar por distintos establecimientos de la ciudad como el Gaona, Hotel Rice, Asador Casa Azofra, Ganesha o El Labrador, entró a trabajar como jefe de Carta en el restaurante La Galería a finales de 2004. Su inquietud por la profesión y la continua formación le ha llevado a participar en innumerables cursos, jornadas, concursos y proyectos diversos relacionados lógicamente todos ellos con el mundo de la gastronomía.

Rojo y su ayudante Blanca Flor Ibáñez, se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **De entrante:** Hay una vieira en la luna
- **Plato principal:** Otoño en la sierra
- **Postre:** Chocopasión





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

En segundo lugar ha sido clasificado Antonio Arrabal, del restaurante Hotel Abba Burgos; y en tercer lugar José Luís Santos Argañín, del restaurante El Ermitaño (Zamora).

En cuanto a los premios paralelos al concurso oficial, Javier Estévez Ballesteros, del restaurante Villena (Segovia) ha ganado el Premio Aperitivo Codorniu con un 'Palillo de cangrejos de río, sofrito, bullabesa y un aire de lima-limón'; Íñigo Rodríguez Carballeira, del Asador Bodega San Blas, se ha proclamado ganador del Premio Aceite La Masía, otorgado al concursante que mejor selecciona, usa y recicla el aceite; y Teresa Mancebo 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 semifinal, los chefs: Jesús Ramiro (Rte. Ramiro's -una estrella Michelin- y Zarabanda, los dos en Valladolid), Jordi Cruz (L'Angle -Sant Fruitós del Bages, Barcelona-, una estrella Michelin, vicepresidente del jurado de esta tercera edición de CCA y ganador absoluto de la primera edición), Manuel Astorga (restaurante La Perla de Castilla de Valladolid), Alfonso García (restaurante Don Bacalao de Valladolid) y Cándido López (restaurante Mesón de Cándido, de Segovia). Para aperitivos han participado como jueces Javier García (restaurante Ramiro's - Zarabanda), y Antonio González (restaurante Los Zagales, también de Valladolid); y como jurado técnico, Iñaki Ubiria (responsable de hostelería de la escuela Cebanc de San Sebastián, lugar donde se celebrará la siguiente semifinal) y Amapola Gutiérrez (profesora del colegio Alcazarén, lugar donde se ha celebrado el concurso). Cabe recordar que Martín Berasategui, chef tres estrellas Michelin es, desde la primera edición, el presidente del jurado de Concurso Cocinero del Año.

Con este triunfo, José Ignacio Rojo se ha convertido en el quinto 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 ya clasificados los ganadores de las cuatro anteriores semifinales: Víctor Ibáñez (Rte. La Venta, Barcelona), José C. Fuentes (Palacete Rural La Seda, Santomera, Murcia), Luis Veira (Rte. Alborada, A Coruña) y Diego Castroviejo (Rte. Taberna del Alabardero, Madrid).

La próxima cita de CCA, la sexta y penúltima semifinal, tendrá lugar en San Sebastián el día 2 de diciembre de 2009 y a ella se podrán presentar chefs de las comunidades del País Vasco, Navarra y La Rioja.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

