



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

JUAN JIMÉNEZ, SEGUNDO DE COCINA DEL RESTAURANTE DEL HOTEL CONDES DE BARCELONA, SE CLASIFICA PARA LA FINAL DE IV CCA Barcelona. 2ª semifinal de IV Edición de CCA.

09.03.2011

Tras una intensa jornada, el cocinero Juan Jiménez, segundo jefe de cocina del restaurante del Hotel Condes, de Barcelona, se ha proclamado vencedor de la segunda semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, celebrada hoy en Barcelona, en la escuela CETT y Hotel Alimara. En segundo lugar ha quedado clasificado Alberto Ortiz, del restaurante Axol de Cabrils (Barcelona) y el tercero ha sido Raúl Resino, del restaurante Satyricón de Alcudia (Baleares).

El chef Juan Jiménez segundo jefe de cocina del restaurante del Hotel Condes de Barcelona ha sido proclamado vencedor de la segunda semifinal de la cuarta 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 Catalunya, Aragón y Baleares. La jornada se ha convertido en una verdadera fiesta de la gastronomía que ha incluido, además del concurso propiamente dicho, el programa Chef TV, un espacio en el que han intervenido en directo Jordi Cruz (chef con dos estrellas Michelin por el restaurante 'L'Angle' y 'Àbac', de Barcelona y ganador de la primera edición del concurso), Beatriz Sotelo (chef una estrella Michelin por su restaurante 'A Estación' de Cambre -A Coruña- y ganadora de la segunda edición del concurso) y Javier de las Muelas, uno de los más prestigiosos cocktailman a nivel mundial, empresario de éxito y creador de locales míticos en Barcelona como 'Dry Martini', 'Gimlet', 'Speakeasy', 'Casa Fernández', 'Montesquiu' o el 'Dry by Javier de las Muelas Cosmopolitan Bar at the Gran Meliá Fénix Madrid'. Más de 700 profesionales se han acercado al Hotel Alimara para disfrutar en directo de Chef TV y la fiesta de entrega de premios, en la que han intervenido diversas autoridades.

Del 'Cap i pota' a la I-Fusión oriental Garden

Juan Jiménez, nació en el año 84 en Santa Coloma de Gramenet (Barcelona) y se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **Entrante:** Guisito de cap i pota con crujiente de romero y el sihffhuevo
- **Plato principal:** Tocino de mar al 50% sobre meloso ibérico y su glasa
- **Postre:** I-Fusión oriental garden





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

En segundo lugar ha sido clasificado Alberto Ortiz, del restaurante Axol de Cabrils (Barcelona); y en tercer lugar Raúl Resino, del restaurante Satyricón de Alcudia (Balears).

Así mismo, el Premio Aperitivo Codorníu ha sido ganado por Marcos Montagut, del Asilo San José de la Seu d'Urgell (Lleida), quien ha presentado un 'Canelón de membrillo con bacalao, muselina de cebollinos y puré de piquillos'.

Como jurado de degustación de la semifinal, CCA ha contado con: Jordi Cruz, Montse Estruch (rte. El Cingle), Carles Tejedor (rte. Via Veneto, una estrella Michelin), Oriol Ivern (rte. Hisop, una estrella Michelin) y Sergio Torres (rte. Dos Cielos, una estrella Michelin). En cuanto al jurado del Premio Aperitivo Codorníu, lo han formado los chefs Víctor Pena (responsable culinario de Unilever Food Solutions España) y Paco Guzmán (rte. Santamaría). Los jurados técnicos han sido: Daniel Otero (profesor de la Escola d'Hoteleria i Turisme CETT) y José Ignacio Lara (tutor del curso de 'Gestión de alimentos y bebidas, especialidad cocina' de Ciomijas, Málaga).

La próxima cita de CCA, la tercera (el concurso se desarrolla a través de seis semifinales que se celebran por toda España), tendrá lugar en Mijas (Málaga) el día 1 de junio de 2011 y a ella se podrán presentar chefs de las comunidades de Andalucía, Extremadura, Canarias, Ceuta y Melilla.

Para más información:

Tel. 934 876 200
info@concursococinero.com
www.concursococinero.com

