



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

**VIVA LA VIDA... ¡JOAQUÍN BAEZA RUFETE
GANADOR DE LA V EDICIÓN DE CCA!**
Gran Final de la V edición de Concurso Cocinero del Año (CCA)
09.04.2014

Martín Berasategui, como presidente, Sebastian Frank, Jose Carlos Capel, Julia Pérez, Beatriz Sotelo, y Jose Carlos Fuentes, han formado el jurado que ha tomado la gran decisión: elegir al V Ganador de Concurso Cocinero del Año (CCA).

Ha llegado el momento que todos esperábamos, el final de un largo recorrido lleno de esfuerzo y de talento. Esta tarde el Salón Restaurama, dentro de Alimentaria Experience, en Alimentaria Barcelona, se ha convertido en el epicentro mediático y el objetivo de todos los focos. Redoble de tambores, para conocer al ganador de la V edición de Concurso Cocinero del Año.

Ha sido un camino plagado de esfuerzo, de muchísimo talento, de sonrisas, de momentos compartidos entre los chefs, de sabores y aromas de cada rincón de nuestro país. Un año y medio de magníficos menús, de impecables elaboraciones y de resultados sorprendentes. Esta V edición de Concurso Cocinero del Año ha sido una auténtica factoría de arte en forma de gastronomía. Cientos de menús presentados a lo largo y ancho de toda la geografía española, cinco semifinales y cinco finalistas, garrotazo en la mesa y Joaquín Baeza Rufete, ganador del concurso.

¿Cuál es el menú que lo ha elevado al Olimpo de la cocina?

El menú que ha elaborado específicamente para esta Gran Final y que le ha llevado a conquistar la cumbre de este certamen gastronómico ha sido:

Entrante: Huevo negro con angulas vegetales y gambas al ajillo

Plato principal: Pichón con cítricos y esencias del Mediterráneo

Postre: Turrón a las piedras con leche de romero y lima

“Vivía en el Mediterráneo”

Joaquín Baeza Rufete: se impuso como ganador en la tercera semifinal, que englobaba las comunidades de Murcia y Comunidad Valenciana. Este alicantino de 36 años, cursó sus estudios de Técnico Superior en Restauración en el CDT de Alicante. Ha trabajado dos años con Martín Berasategui y ha realizado cursos con Carles Gaig, Jean Luc Figueras, Andrés Madrigan, Paco Torreblanca, Quique Dacosta, Miquel Ruíz y Paco Morales, todos en el CDT Alicante. Su primer trabajo fue en una hamburguesería Foster Hollywood y después ha estado en hoteles de cinco estrellas, en el restaurante La Ereta y en el restaurante Monastrell, entre otros.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Ha sido el ganador del 4º certamen Mejor Cocinero de la Comunidad de Valencia 2002 y finalista en el Campeonato de España 2003. Ha obtenido el segundo puesto en el Concurso la Villa Joyosa Gastronómica y en el Campeonato Ajo Morado de Las Pedroñeras 2010, así como ha resultado ser el ganador del trofeo Carmencita de cocina tradicional con azafrán 2008. Actualmente es jefe de cocina y propietario del restaurante Baeza&Rufete, en Alicante.

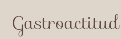
Un jurado de élite para tomar la gran decisión

Para esta tarea titánica, Concurso Cocinero del Año ha contado con un jurado de un nivel impresionante: **Martín Berasategui**, presidente del jurado y chef con 3* Michelin, Rest. Martín Berasategui; **Sebastian Frank**, ganador del I Koch des Jahres, el homólogo alemán de Concurso Cocinero del Año, chef 1* Michelin, Rest. Horvath; **Jose Carlos Capel**, crítico gastronómico; **Julia Pérez**, crítica gastronómica; **Beatriz Sotelo**, ganadora del II Concurso Cocinero del Año, chef 1* Michelin, Rest. A Estación; y **Jose Carlos Fuentes**, ganador del III Concurso Cocinero del Año, chef 1* Michelin, Rest. Tierra. Como jurados técnicos han estado **Alfonso Salido**, chef y asesor gastronómico; y **Juan Espinosa**, chef ejecutivo de Manitowoc.

Una entrega de premios desbordante de emoción

Cientos de personas hemos tenido el privilegio de ser testigos de un acontecimiento de tal emoción que, es un hecho poder afirmar que los sentimientos y las emociones de todos los asistentes estaban a flor de piel. Familiares, amigos, medios de comunicación y multitud de visitantes fueron partícipes.

Ha entregado el Tercer Premio Martín Berasategui, acompañado de Víctor Rodrigo, Rest. Samsha y ganador de la IV edición de CCA a Chema Soler Pastor, del restaurante La Gastrocroquetería de Chema, en Madrid. El Segundo Premio es entregado por Martín Berasategui y Jose Carlos Fuentes, Rest. Tierra, 1* Michelin y ganador de la III edición de CCA a Albert Ortiz Lázaro, del restaurante Axol, en Cabrils; y el premio al ganador: Joaquín Baeza Rufete del restaurante Baeza&Rufete, en Alicante, lo entregaron Beatriz Sotelo, Rest. A Estación, 1* Michelin y ganadora de la II edición de CCA y Martín Berasategui. Los acompañaron en todo momento en el escenario: Josep Mª Rubio, presidente de la FEHR (Federación Española de Hostelería), Antoni Llorens, Presidente de Restaurama, Horacio González Alemán, Director General FIAB (Federación de Industrias de Alimentación y Bebidas), Josep Lluís Bonet, Presidente de Alimentaria y de la Fira Barcelona, y Josep Mª Pelegrí, Consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya. También han estado presentes en todo momento: Sebastian Frank, ganador del I Koch des Jahres, el homólogo alemán de Concurso Cocinero del Año, chef 1* Michelin, rest. Horvath; Jose Carlos Capel, crítico gastronómico, y Julia Pérez, crítica gastronómica.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El décimo aniversario de Concurso Cocinero del Año

Concurso Cocinero del Año (CCA) comenzó su andadura en Barcelona, en el marco de Alimentaria 2004, avalado por el chef tres estrellas Michelin, Martin Berasategui. Ese fue el punto de partida de un concurso que tenía y sigue teniendo como principal objetivo promocionar y prestigiar la profesión de los cocineros, además de descubrir nuevos talentos, a través de un evento de ámbito nacional dirigido a profesionales que estén trabajando en España y que tengan una edad mínima de 23 años.

El balance de estos años de recorrido hace pensar en un evento totalmente consolidado que se ha ganado el respeto de la profesión por su seriedad y transparencia; ha evolucionado hasta convertirse en un evento abierto a todo el sector; y ha conseguido una repercusión mediática que incide directa y muy positivamente en todos aquellos chefs que han participado en alguna de las semifinales.

De la mano de las mejores marcas

Esta V Edición de Concurso Cocinero del Año es posible gracias al apoyo de diversas firmas líderes del sector de la hostelería y la restauración. Esta quinta edición cuenta como patrocinadores principales con: Alimentaria, Makro, Arcos, Campofrío, Manitowoc-Convotherm, Carbonell y Jobeline. Como patrocinadores preferentes con: Mahou San Miguel, Solán de Cabras, Makro, Bonduelle, Carne de Irlanda, Duni, Maheso, Burgos, Capital Gastronómica 2013 y Gastroactitud. Y por último, como colaboradores tenemos a FEHR (Federación Española de Hostelería), Club de chefs de Catalunya, Gastroradio, Eltenedor.es y Linkers

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

