



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL CHEF JOSÉ CARLOS FUENTES, GANADOR DE LA 2ª SEMIFINAL DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO Alicante. 2ª semifinal de III Edición de CCA.

10.02.2009

El chef José Carlos Fuentes, de la Hostería Palacete Rural La Seda, de Santomera (Murcia), se ha impuesto en la semifinal de Concurso Cocinero del Año celebrada hoy en el CdT Alacant. Esta victoria le da acceso directo a la final nacional que se celebrará en el espacio BCN Vanguardia de la feria Alimentaria de Barcelona, en marzo de 2010.

El chef José Carlos Fuentes del restaurante Hostería Palacete Rural La Seda, se ha proclamado hoy vencedor de la segunda semifinal perteneciente a la III edición de Concurso Cocinero del Año, un evento culinario dirigido a chefs profesionales, cuyo jurado está presidido por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y organizado por Grupo Caterdata.

En esta ocasión han participado en la semifinal diez chefs de la Comunidad Valenciana y Región de Murcia y el ganador ha conseguido seducir al selecto jurado de la semifinal con un menú compuesto por:

- **De entrante:** Ijada de atún, ondashi, membrillo y tripa de atún en salazón
- **Plato principal:** Lagarto de cerdo ibérico sobre láminas de manzana, bajo velo de fondo de huesos, hojas, tallos y flores con aliño en esférico
- **Postre:** Café infernal: biscuit húmedo de licor de café helado de guindillas, aire de leche quemada y caramelo de humo

La segunda posición ha sido para Estrella Carrillo (restaurante Santa Ana de Torreaguera, Murcia) y la tercera para Ladislao Comins (del restaurante Ca' Ladis / Real Liceo Casino de Alicante). Por su parte Sergio Giraldo del restaurante Peix & Brases de Denia, Alicante, ha conseguido el Premio aperitivo Codornú, un galardón, totalmente independiente al del menú, que premia al mejor maridaje de un aperitivo con el cava Codornú Gran Plus Ultra. La elaboración presentada ha sido: Crema de torta del Casar y trufa.

Tras este triunfo, José Carlos Fuentes se convierte en el segundo chef clasificado para participar en la gran final nacional que se llevará a cabo en el espacio BCN Vanguardia del salón Restaurama, dentro de la Feria Alimentaria 2010. El primero en clasificarse fue Víctor Ibáñez, del restaurante La Venta de Barcelona, quien ganó la primera de las semifinales de CCA, celebrada el pasado 4 de noviembre en Barcelona.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Un jurado con mucha 'estrella'

Uno de los objetivos prioritarios de CCA es lograr un altísimo nivel en las elaboraciones de todos los participantes por lo que el jurado es también de altura. Con Martín Berasategui a la cabeza, presidiendo el jurado de toda la edición, la semifinal de Alicante ha contado como jurado de menú con: Jordi Cruz, chef una estrella Michelin (Rte. L'Angle y ganador de la primera edición de CCA); Rafa Morales, chef dos estrellas Michelin (Rte. La Alquería); Susi Díaz, chef una estrella Michelin (Rte. La Finca); Kiko Moya, chef una estrella Michelin (Rte. L'Escaleta); y Paco Franco, presidente del consejo gastronómico de Valencia.

Como jurado de aperitivos han participado Paco Torreblanca, reconocido maestro artesano pastelero de Alicante; Juan Carlos Galbis, director de la escuela La Cuina Mediterrània de Alcudia (Valencia); y Pepe Salmerón, responsable de Cocina y Restaurante del CCT de Murcia.

Una fiesta de la gastronomía para más de 600 personas

Como en otras ocasiones la jornada ha estado abierta a todos los profesionales de la hostelería y la restauración (unas 600 personas según las primeras estimaciones), que además de poder disfrutar de las creaciones de los participantes, han participado en un completo programa de clases magistrales y demostraciones desarrollado entre las dos y las nueve de la noche, momento en el que ha dado comienzo la ceremonia de entrega de premios. A la misma, han asistido, además de concurrentes, jurados y público en general, Angélica Such, consellera de Turisme de la Generalitat Valenciana; Sonia Castedo, alcaldesa de Alicante; Marta García-Romeu, concejala de Turismo del ayuntamiento de Alicante; y Gema Amor, directora general de Patronato Provincial de Empresarios de Hostelería de Alicante, entre otros.

La próxima cita de CCA, la tercera semifinal, tendrá lugar en Santiago de Compostela, el día 15 de abril, y en ella podrán participar chefs de Galicia, Asturias y Cantabria.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

