



# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### JUAN MANUEL SALGADO Y ADRIÁN BOSCH, PRIMEROS FINALISTAS DE LA VI EDICIÓN DEL CONCURSO COCINERO DEL AÑO

1ª semifinal de VI Edición de CCA, Tenerife.

12.11.2014

**El Hotel Escuela Santa Cruz-Hecansa ha sido el lugar escogido para dar el pistoletazo de salida a esta nueva edición del Concurso Cocinero del Año. Juan Manuel Salgado, del restaurante Dani García de Málaga, ha sido proclamado el ganador y primer finalista de CCA. El segundo puesto ha sido para Adrián Bosch, jefe de cocina del restaurante Tiziano, en el hotel Villa Cortés de Arona (Tenerife).**

La VI edición del Concurso Cocinero del Año se ha estrenado en Santa Cruz de Tenerife con la participación de ocho aspirantes de Andalucía, Canarias, Extremadura, Región de Murcia, Ceuta y Melilla. Los fogones del Hotel Escuela Santa Cruz-Hecansa han sido testigos del excelente nivel culinario de los cuatro andaluces, tres canarios y un murciano que han disputado esta primera semifinal. Como novedad, en esta edición se celebran únicamente cuatro semifinales –en lugar de las seis que se disputaban hasta ahora– y en cada una de ellas se escogerán dos ganadores que participarán en la gran final en la feria Alimentaria de Barcelona en abril de 2016.

Juan Manuel Salgado Domínguez, originario de Badajoz y cocinero en el restaurante Dani García de Marbella (Málaga), ha logrado persuadir al jurado para obtener el primer premio y conseguir así un puesto en la gran final de Barcelona de 2016. Plenamente convencido de que no sabría concebir la vida sin cocinar, ha presentado el siguiente menú con la colaboración de su ayudante Manuel Pavón Morales:

**Entrante:** Ravioli de carabinero con ajo blanco de kimchi

**Plato principal:** Merluza thai

**Postre:** Yogurt y pasión

El segundo premio lo ha conquistado Adrián Bosch, jefe de cocina del restaurante Tiziano, en el hotel Villa Cortés de Arona (Tenerife). Empezó su andadura con sólo 16 años trabajando en un catering a la vez que asistía a las clases de la escuela de hostelería. Aunque dicen de él que siempre llega tarde, él lo convierte en algo positivo afirmando que los últimos siempre son los primeros. Esta vez, sólo ha sido segundo pero estará presente en la final de Barcelona junto a su ayudante Diego Horacio Maderna, con quien ha elaborado este menú:

**Entrante:** Yema de huevo crujiente, cremoso de papa, salteado de boletus edulis, consomé intenso de ave y aromas de trufa melanosporum

**Plato principal:** Terrina de manitas de cerdo con caldo y crujiente, cremoso de lilaseas y emulsión de mantequilla

**Postre:** Chocolate negro semi-picante con clementinas





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### Los miembros del jurado

Los encargados de tomar una difícil decisión tras degustar los ocho excelentes menús presentados en esta jornada gastronómica de CCA, celebrada por primera vez en las Islas Canarias, han sido: Jordi Cruz (Vicepresidente de Concurso Cocinero del Año, rest. Àbac, 2\* Michelin, rest. L'Angle, 1\* Michelin), Joaquín Espejo (rest. Moorea, rest. El Patio de Cuyás), Juan Carlos Padrón (rest. El Rincón de Juan Carlos), Germán Blanco (rest. La Tegala) y Daniel Franco (rest. Kabuki, 1\* Michelin). Y, como jurado técnico, hemos contado con: Jose Carlos Rodríguez Expósito (profesor y jefe de cocina del Hotel Escuela Santa Cruz) y Jacob Vera Domínguez (profesor de cocina del Hotel Escuela Santa Cruz).

### La próxima cita

La 2ª semifinal de esta edición tendrá lugar en la Escola d'Hostaleria CETT de Barcelona el 25 de marzo de 2015 y se podrán presentar chefs de Aragón, Baleares, Catalunya, Comunidad Valenciana.

### El Concurso Cocinero del Año

Presidido por Martín Berasategui (3\* Michelin) y vice-presidido por Jordi Cruz (2\* Michelin), CCA es un certamen de ámbito nacional dirigido a profesionales que se desarrolla mediante 4 semifinales de las que se escogen a los 8 aspirantes que competirán por el premio Cocinero del Año en la gran final, un verdadero reconocimiento gastronómico tanto a nivel nacional como internacional.

### Para más información:

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

