



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL GUIPUZCOANO ASIER ALCALDE LARRAÑAGA SE ALZA COMO VENCEDOR DE LA 5ª SEMIFINAL DE LA V EDICIÓN DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO.

Santiago de Compostela. 5ª semifinal de V Edición de CCA.

13.02.2014

Una semifinal que ha destacado el elevado nivel formativo y profesional de los ocho concursantes que representan el excelente panorama gastronómico del norte peninsular.

Tres guipuzcoanos, tres pontevedreses, un alavés y un pamplonés son los ocho semifinalistas que han representado hoy en el CSHG de Santiago de Compostela, a la gastronomía de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja. El jurado de degustación no ha tenido una tarea fácil, ya que el nivel de la competición ha sido verdaderamente elevado.

Han demostrado vocación, esfuerzo, creatividad y mucha profesionalidad a la hora de ejecutar los menús. Cinco intensas horas cargadas de nervios, concentración y trabajo en equipo, cuidando cada detalle hasta el extremo para que los platos luzcan perfectos ante el jurado de degustación que esperaba expectante. Han sido 300 minutos de tensión que representan el trabajo de muchos meses, en los que han superado el diseño del menú y la exigente preselección para poder llegar a competir por esta última plaza en la Gran Final.

Las cocinas del CSHG, Centro Superior de Hostelería de Galicia, en Santiago de Compostela, han sido el escenario de este duelo gastronómico de primer orden en el que el jurado ha dado su veredicto. El tercer puesto ha sido para Iñaki Bretal Romay (Rte. Eirado da Leña, Pontevedra); el segundo puesto ha recaído en Félix Manso Manzanos (Rte. Gaztelumendi-Antxon, Irun, Guipúzcoa), y el ganador ha sido Asier Alcalde Larrañaga (Rte. Laia, Hondarribia, Guipúzcoa). La actividad frenética en las cocinas del CSHG comenzó a las 8:30 de la mañana cuando los cocineros han empezado a entrar de uno en uno acompañados de sus ayudantes a intervalos de 15 minutos, tomando posesión de su espacio y preparados para cinco horas de trabajo bajo la atenta mirada de Jaime Castellón, Director Técnico de Concurso Cocinero del Año, así como por dos miembros del jurado técnico: Roberto Walther (profesor resp. departamento de cocina del CSHG) y Carlos García Neira (profesor resp. del servicio de carta en cocina).

Cuando termina este tiempo comienza el pase de menús hacia la sala del jurado de degustación, que en esta ocasión ha estado compuesto por: Beatriz Sotelo (rest. A Estación 1* Michelin), Pepe Solla (rest. Casa Solla, 1* Michelin), Javier Olleros (rest. Culler de Pau, 1* Michelin), Marcos Morán (rest. Casa Gerardo, 1* Michelin) y Iago Castrillón (rest. Acio).





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El menú que ha encandilado al jurado ha sido el de un irunés.

Nacido hace 30 años en San Sebastián, cursó sus estudios de hostelería en la misma ciudad, en la escuela Cebanc Cdea. Su primer trabajo fue de cocinero en un restaurante de comida tradicional vasca en Hondarribia, tras él pasó por los restaurantes Mugaritz, en Rentería; Fagollaga, en Hernani; Ca'l Amador, Josa de Cadi, en Lleida; El Celler de Can Roca, en Girona; y The Bonham French Restaurant, en Edimburgo, para, en la actualidad ser el cocinero del restaurante Laia, en Hondarribia. Ha sido premiado como Campeón Nacional de Escuelas de Hostelería 2008 en Barcelona Vanguardia y como Joven Promesa de la Cocina Vasca 2008 por el Diario Vasco. De Concurso Cocinero del Año espera disfrutar la experiencia, aprender y ganar. En esta aventura lo ha acompañado como ayudante Asier Sodupe López.

El menú ganador ha sido:

- **De entrante:** Lubina ahumada con verduras encurtidas, navajas y su pil-pil
- **Plato principal:** Bombón meloso de Euskal – txerri con tuétanos de verduras de invierno
- **Postre:** Ruibarbo confitado con helado de hierba luisa y toques de kiwi, sandía y pimienta rosa.

Para más información:

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

