



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

BEATRIZ SOTELO, COCINERA DEL AÑO

Barcelona. Gran final de II Edición de CCA.

14.03.2008

La cocinera Beatriz Sotelo, del restaurante "A Estación" de Cambre (A Coruña), ha obtenido el triunfo en la Gran Final del II Concurso Cocinero del Año (CCA), prestigioso evento organizado por el Grupo Caterdata.

La chef Beatriz Sotelo del restaurante "A Estación" de Cambre (A Coruña), se ha proclamado ganadora de la Gran Final perteneciente a la segunda edición de Concurso Cocinero del Año, una apasionante jornada gastronómica celebrada en el espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama, en el marco de la Feria Alimentaria de Barcelona. Sotelo ha sido reconocida como la mejor chef entre otros siete finalistas, siendo la segunda posición para Raúl Rincón (restaurante del NH Palacio de Oriol, de Santurce, Vizcaya) y la tercera para Juan Andrés Rodríguez (restaurante "El Claustro", de Granada).

La cocinera gallega (26 años), única chica seleccionada entre los 80 cocineros que alcanzaron las ocho semifinales disputadas por toda España, con más de un millar de inscripciones, ha logrado seducir al selecto jurado de la final con la elaboración de un menú compuesto por:

- **Entrante:** Canelón de faisán con setas de temporada, jugo de asado y trufa
- **Plato principal:** Merluza de Celeiro con limón y jugo de pimientos
- **Postre:** Almendra, manzana y albariño, de postre

Por su parte, Alberto Molinero ha sido el ganador del premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo. La tapa ganadora ha estado compuesta por : Vichysoisse de hinojo y berberechos.

El fallo del jurado se ha dado a conocer en una espectacular gala que ha congregado a más de 500 personas, con presencia de numerosas personalidades, entre ellas Joaquim Llena, Conseller de Agricultura, Alimentación y Acción Rural.

Jurado de lujo

Un jurado de excepción ha acogido esta Gran Final, integrado por Martín Berasategui (3 estrellas Michelin, Rte. Martín Berasategui), Jordi Cruz (ganador 1a edición CCA, chef estrella Michelin más joven de España y segundo del mundo, recientemente fichado a través de la agencia Chefservices como asesor gastronómico del tren AVE Madrid- Barcelona), Rafa Morales (2 estrellas Michelin, Rte. La Alquería, Hotel Hacienda Benazuza), Mey Hofmann (1 estrella Michelin, Rte. Hofmann), Adolfo Muñoz (restaurador, propietario de Grupo Adolfo Restaura-





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

ción), Fausto Airoidi (representante de la WACS –World Association of Cook Societies), Oscar Teixidó (profesor de la Escuela de Hostelería y Turismo CETT de Barcelona) y Pepe Salmerón (profesor del Centro de Cualificación Turística de Murcia CCT).

El concurso de pintxos, que cuenta con un tratamiento y un jurado independiente al de los menús, ha estado integrado por Montse Estruch (1 estrella Michelin, Rte. El Cingle), Ada Parellada (Rest.Semproniana) y Flavio Morganti (Rest. Galileo).

Batalla gastronómica

Los ocho chefs finalistas han librado una espectacular batalla gastronómica de cinco horas, teniendo que elaborar un menú dirigido a cinco personas, compuesto de tres platos -postre incluido-, y no debiendo superar los trece euros de coste en materia prima por persona. El CCA ha solicitado también a los cocineros la elaboración de una pieza de aperitivo en forma de tapa con un coste de un euro de materia prima por persona.

Para más información:

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

