



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL ALICANTINO JOAQUÍN BAEZA RUFETE SE ALZA COMO VENCEDOR DE LA 3ª SEMIFINAL

Murcia. 3ª semifinal de V Edición de CCA.

16.10.2013

Elementos reconocibles, productos regionales, acertadas elaboraciones y mucha potencia de sabor.

Los siete semifinalistas han trabajado con tesón, fuerza y verdadera pasión para defender sus excelentes menús. Cinco horas de auténtico esfuerzo, de tiempos medidos y de cuidado y mimo de cada detalle. Aquí todo cuenta y esos 300 minutos de tensión representan y engloban el trabajo de los meses anteriores, el diseño del menú y la exigente preselección para poder llegar a competir por el pase a la gran final.

Las cocinas del CCT (Centro de Cualificación Turística) de Murcia han sido el escenario de este duelo gastronómico de altura en el que el jurado ya ha dado su veredicto. El tercer premio ha sido para Estrella Carrillo (Rte. Santa Ana, Torreagüera, Murcia); el segundo premio ha recaído en Juan David González Azor (Hotel Intercontinental Mar Menor, Torre Pacheco, Murcia), y el ansiado primer premio ha sido para Joaquín Baeza Rufete (Rte. Baeza&Rufete, Alicante).

La actividad comenzó a las 8:30 de la mañana cuando los cocineros han empezado a entrar a las cocinas del CCT (Centro de Cualificación Turística), de uno en uno a intervalos de 15 minutos, tomando posesión de su espacio y preparados para cinco intensas 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 (María del Carmen Nicolás y de Alberto Hernando, ambos profesores del CCT- Centro de Cualificación Turística de Murcia). Al concluir ese tiempo comienza el pase de menús hacia la sala del jurado de degustación, que en esta ocasión ha estado compuesto por: Bea Sotelo (rest. La Estación, 1* Michelin), Susi Díaz (rest. La Finca, 1* Michelin, Jurado de Top Chef), Rafa Morales (rest. Rafa Morales), Kiko Moya (rest. L'Escaleta de Cocontaina 1* Michelin) y Pablo González-Conejero (rest. La Cabaña, 1* Michelin).

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

Nacido en Alicante hace 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 Madrugal, 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.

El menú ganador ha sido:

- **De entrante:** Biscuit helado de foie con manzana ácida, brotes de mostaza y ahumados
- **Plato principal:** Lechazo de cordero cítrico a baja temperatura con vainilla y queso de cabra
- **Postre:** Cuajeo de crema catalana con tierra de cacao y helado de cerveza negra con hojas de miel

Para más información:

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

