



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

LUIS VEIRA AÑÓN, EL MEJOR CHEF DE LA ZONA DE GALICIA, CANTABRIA Y ASTURIAS

Santiago de Compostela. 3ª semifinal de III Edición de CCA.

17.04.2009

El chef Luis Veira Añón del restaurante Alborada de A Coruña, se ha alzado con el triunfo en la tercera de las semifinales de la presente edición de CCA. Veira ha competido con nueve chefs más de la zona de Galicia, Cantabria y Asturias y su victoria le abre las puertas de la final nacional que se llevará a cabo en Barcelona, en marzo de 2010, dentro del marco de la feria Alimentaria

El chef Luis Veira Añón del restaurante Alborada de A Coruña, se proclamó el pasado 17 de abril vencedor de la tercera semifinal de la tercera 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. La semifinal se ha celebrado en el Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG) y en ella han participado chefs de Galicia, Asturias y Cantabria.

En segundo lugar ha sido clasificado Iván Domínguez Pereda, del restaurante Casa Marcelo de Santiago de Compostela y el tercer puesto ha sido para José Carlos Fariña, del restaurante Maruja Limón de Vigo. Luis Veira nació en A Coruña en el año 1978, cursó sus estudios en el instituto de formación profesional de hostelería de Santiago de Compostela y se ha llevado el premio con un menú formado por:

- **De entrante:** Carabinero en rojo
- **Plato principal:** Caldeirada 2009a
- **Postre:** La primavera agridulce

En cuanto a los premios paralelos al concurso oficial, Iván Méndez, chef del balneario de Mondariz (Mondariz, Pontevedra), ha ganado el Premio Aperitivo Codorníu con un Corneto relleno de bacalao y queso San Simón en merengue; mientras que Ángel Arroyo, del restaurante Las Delicias de Gijón, se ha proclamado ganador del Premio Aceite La Masía, otorgado al concursante que mejor selecciona, usa y recicla el aceite; por otra parte, Julián Prieto ha recibido el Premio Viña Pomal que reconoce la mejor trayectoria dentro de la escuela de hostelería donde se celebra la semifinal.

Con este triunfo, Luis Veira se ha convertido en el tercer chef clasificado para participar en la gran final nacional que se llevará a cabo en el espacio BCN Vanguardia del salón Restaurama, en el marco de la Feria Alimentaria 2010.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Junto a él están clasificados ya para la final nacional, Víctor Ibáñez, del restaurante La Venta de Barcelona, quien ganó la primera de las semifinales de esta tercera edición de CCA y José Carlos Fuentes, de la Hostería Palacete Rural, La Seda de Santomera (Murcia), quien ganó en la semifinal de Alicante celebrada el pasado 10 de febrero. Como jurado han participado en esta semifinal: Beatriz Sotelo (del restaurante A Estación y ganadora absoluta de la segunda edición de CCA), Jordi Cruz (L'Angle, una estrella Michelin y vicepresidente del jurado de esta edición), Pepe Solla (Restaurante Solla, una estrella Michelin), Eduardo Pardo Gago (Casa Pardo, una estrella Michelin), Carlos García Neira (profesor del Centro Superior de Hostelería de Galicia), Rafa Morales (DobleR Catering), Adolfo Muñoz (Grupo Adolfo Restauración), Braulio García (profesor del Centro Superior de Hostelería de Galicia) y Ricardo Galán (profesor CIFP Hostelería de Gijón).

Una verdadera fiesta de la gastronomía

Como en anteriores semifinales, el CSHG ha acogido en sus instalaciones, no sólo el concurso propiamente dicho, sino también un amplio programa de clases magistrales y demostraciones culinarias que se han celebrado durante toda la tarde. A ellas han acudido un gran número de profesionales de la zona (se acreditaron a 623 personas) que han podido disfrutar de los conocimientos de chefs de primera línea como Beatriz Sotelo, Jordi Cruz, Rafa Morales, Xano Saguer o Ada Parellada, entre otros. Un espectacular desfile de vestuario profesional y diversas catas han completado la jornada.

Para finalizar se ha celebrado una ceremonia de entrega de premios en la que han participado todos los presentes, además de diversas autoridades locales. Un cóctel de despedida ha puesto el punto final a esta verdadera fiesta de la gastronomía.

La próxima cita de CCA, la cuarta semifinal, tendrá lugar en Toledo, el día 3 de junio, y en ella podrán participar chefs de Madrid y Castilla-La Mancha.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

