



# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### EL CHEF FEDERICO GUAJARDO, DEL RESTAURANTE 'SAL DE MAR' DE DENIA, SE PROCLAMA PRIMER FINALISTA DE IV CCA.

1ª Semifinal de la IV edición de Concurso Cocinero del Año (CCA)

18.11.2010

Tras unos meses de descanso desde la final de la tercera edición celebrada en el marco de la feria Alimentaria en el pasado mes de marzo, Concurso Cocinero del Año ha celebrado en el CCT de Murcia la primera semifinal de su cuarta edición. Federico Guajardo, del restaurante 'Sal de Mar' de Denia (Alicante) ha resultado vencedor y por tanto ha conseguido la primera plaza de la final nacional que se celebrará en Barcelona en marzo de 2012. Más de 400 profesionales de la zona han participado además en las actividades paralelas del concurso (Chef TV y entrega de premios), convirtiendo la semifinal en una gran fiesta de la gastronomía.

El chef Federico Guajardo del restaurante 'Sal de Mar' de Denia (Alicante) se ha proclamado en Murcia vencedor de la primera semifinal de la cuarta edición de Concurso Cocinero del Año, un evento culinario avalado por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de la región de Murcia y Comunidad Valenciana. La jornada se ha convertido en una verdadera fiesta de la gastronomía que ha incluido, además del concurso propiamente dicho, un interesante programa de actividades paralelas todo ello celebrado en el CCT de Murcia. Más de 400 profesionales de la zona han podido disfrutar con la cocina en directo de Paco Torreblanca, gran maestro pastelero, Jordi Cruz (chef dos estrellas Michelin, ganador de I CCA), Beatriz Sotelo (chef una estrella Michelin, ganadora de II CCA) y José Carlos Fuentes (ganador de III CCA). La jornada ha finalizado con la entrega de premios en la que han estado presentes diversas autoridades como Marina García, directora general de Turismo de la Región de Murcia; Beatriz Hontoria, concejal de Empleo, Protección Civil y Cooperación al Desarrollo del Ayuntamiento de Murcia y José Marcos presidente de Restaurantes de la federación Hostemur.

#### Sorrentinos, pescadilla y merengue

Federico Guajardo nació en el año 78 en Cipolletti, Argentina, y llegó a España en octubre de 2002 para realizar unas prácticas en la Hacienda Benazuza (dos estrellas Michelin), de Sevilla. Posteriormente ha trabajado en el restaurante alicantino 'Torres de Reixes' donde ejerció de segundo de Cocina y, hasta hoy en día, en 'Sal de Mar', donde es jefe de Cocina. Algunos stages destacables son el del restaurante 'El Poblet' de Denia (dos estrellas Michelin) o el del 'Café París' de Málaga (una estrella Michelin).

Guajardo se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **Entrante:** Sorrentinos con ricotta de aceite de oliva ahumada en leña de sarmiento y agua de tomate a la brasa
- **Plato principal:** Pescadilla en costra con infusión de jengibre y extracto de uva
- **Postre:** Merengue templado de miel, cremoso de cítricos y helado de almendra





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

En segundo lugar ha sido clasificado Víctor Manuel Rodrigo, del restaurante 'Samsha' de Valencia; y en tercer lugar José Manuel Miguel Rodríguez, del restaurante 'Submarino' de Valencia.

Así mismo, el Premio Aperitivo Codorníu ha sido ganado por el mismo José Manuel Miguel Rodríguez, quien ha presentado un 'Royale de foie y ostra gallega tratada como un Bloody Mary'. Como jurado de degustación de la semifinal, CCA ha contado con: Jordi Cruz, chef del restaurante Àbac (Barcelona), dos estrellas Michelin y de L'Angle (Sant Fruitós del Bages, Barcelona) una estrella Michelin, vicepresidente del jurado de CCA y ganador de la primera edición del concurso; Paco Franco, presidente del Consejo Gastronómico de Valencia; Susi Díaz, chef una estrella Michelin (rte. La Finca, Elche, Alicante); Josep Quintana, chef una estrella Michelin (rte. Torrijos, Valencia); y José Carlos Fuentes, ganador de la tercera edición de CCA y chef del restaurante Hostería Palacete Rural La Seda de Santa Cruz, Murcia.

La próxima cita de CCA, la segunda (el concurso se desarrolla a través de seis semifinales que se celebran por toda España), tendrá lugar en Barcelona el día 9 de marzo de 2011 y a ella se podrán presentar chefs de las comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares.

### Para más información:

Tel. 934 876 200

[info@concursococinero.com](mailto:info@concursococinero.com)

[www.concursococinero.com](http://www.concursococinero.com)

