



# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### EL CHEF FEDERICO GUAJARDO, DESCALIFICADO POR INCUMPLIMIENTO DE LAS BASES DEL CONCURSO

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

19.11.2010

**Federico Guajardo, el chef del restaurante 'Sal de Mar' de Denia (Alicante), que fue proclamado ganador de la primera semifinal de IV Concurso Cocinero del Año ha tenido que ser descalificado por haber concursado con un postre cuya autoría pertenece al chef Ricard Camarena, del restaurante Arrop del Hotel Palacio Marqués de Caro, de Valencia.**

**Víctor Manuel Rodrigo, del restaurante Samsha de Valencia, que quedó clasificado en segundo lugar, ha pasado de forma automática a ser el ganador de esta primera semifinal y, por tanto, el primer finalista de la cuarta edición de CCA; José Manuel Miguel, del restaurante Submarino de Valencia, pasa a ser el segundo clasificado; Y Francisco Vidal, del restaurante Parador Nacional El Saler, de El Saler, Valencia, el tercero.**

Tras la celebración el pasado 17 de noviembre de la primera semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, en el CCT de Murcia, el jurado del concurso detectó, una vez realizadas las comprobaciones habituales 'post-evento', que el ganador Federico Guajardo, del restaurante 'Sal de Mar' de Denia (Alicante) había incumplido una de las bases principales del concurso "los platos presentados en el menú deberán ser originales, creados por el propio chef del concurso". Concretamente, el postre del menú ganador 'Merengue templado de miel, cremoso cítrico y helado de almendra' es una receta original de Ricard Camarena del restaurante Arrop del Hotel Palacio Marqués de Caro, de Valencia. Este hecho ha provocado por tanto, la descalificación automática de Guajardo como ganador de la semifinal.

Así las cosas Víctor Manuel Rodrigo, del restaurante Samsha de Valencia, que quedó clasificado en segundo lugar, ha pasado de forma automática a ser el ganador de esta primera semifinal y, por tanto, el primer finalista de la cuarta edición de CCA; José Manuel Miguel, del restaurante Submarino de Valencia, pasa a ser el segundo clasificado; Y Francisco Vidal, del restaurante Parador Nacional El Saler, de El Saler, Valencia, el tercero.





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### Ceviche, corbina... y un desierto de chocolate!

Víctor Manuel Rodrigo presentó un menú compuesto por:

- **Entrante:** Ceviche de mejillones en su concha comestible, caviar de lima-limón y cus-cus de coliflor y brócoli
- **Plato principal:** Corvina con salsa teriyaki de piña, rocas de calabaza y burbujas de orégano
- **Postre:** Desierto de chocolate

Recordar simplemente que los cocineros participantes tuvieron cinco horas para elaborar un menú que no superase los 16 euros por persona en materia prima.

Víctor Manuel Rodrigo nació en Castellón en 1982 y realizó sus estudios de hostelería en el instituto Costa de Azahar de la misma ciudad. Su experiencia laboral empezó en el hotel Voramar de Benicàssim para pasar luego por el Asador 7 de Julio (Castellón) y trasladarse en 2003 a La Masia d'en Sort, en Ibiza. Siguió ejerciendo su profesión en la isla balear (S'Ametller y Can Domingo de Can Botja), hasta que en 2005 volvió a Valencia, al restaurante Samsha, del que es propietario y jefe de Cocina.

### Para más información:

Tel. 934 876 200

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

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

