



# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### BEATRIZ SOTELO, GANADORA DE LA SEMIFINAL DE LAS COMUNIDADES DE GALICIA, ASTURIAS Y CANTABRIA DE CCA.

Gijón. 4ª Semifinal de II Edición de CCA.

23.05.2007

La cocinera gallega Beatriz Sotelo, del restaurante “A Estación” de Cambre (A Coruña) se ha alzado con el primer puesto, por delante de Juan Rodríguez, restaurante “Los Arcos” de Cangas de Onís (Asturias) y Raúl Villar, restaurante “De Labra” de Oviedo (Asturias), en la cuarta semifinal de Concurso Cocinero del Año (CCA) celebrada en el Centro Integrado de Formación Profesional Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón. El evento gastronómico ha resultado un rotundo éxito, logrando reunir a numeroso público y destacados profesionales del sector de la restauración.

Beatriz Sotelo, de 26 años, se ha proclamado vencedora de la cuarta semifinal de Concurso Cocinero del Año (Comunidades de Galicia, Asturias y Cantabria) disputada en las instalaciones del CIPF (Centro Integrado de Formación Profesional Escuela de Hostelería y Turismo) de Gijón. Sotelo se ha impuesto por delante de los chefs Juan Rodríguez y Raúl Villar y de esta manera accede a la gran final que se celebrará en marzo de 2008 dentro del espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama, en el marco de la Feria Alimentaria de Barcelona. Por su parte, Edi Sylvani del Natur Spa del Hotel AC Vila de Allariz, ha obtenido el primer premio en el certamen de aperitivos patrocinado por la firma Cruzcampo que se ha celebrado paralelamente al Concurso Cocinero del Año. Cabe destacar que Beatriz Sotelo, con este triunfo, se convierte en la primera mujer que vence en una de las semifinales de CCA y lo ha hecho con el siguiente menú:

- **Entrante:** Sardina marinada, queso de Arzúa y agua de tomate
- **Plato principal:** Mero, guisantes frescos y caldo de jamón
- **Postre:** Pastel meloso de almendras, naranja y helado de Tonga

El fallo del jurado se ha dado a conocer en una brillante gala que ha congregado a más de 200 personas, en el recinto situado en el céntrico Paseo de Begoña de Gijón, con la presencia entre otras personalidades del Consejero de Educación de Asturias, José Luis Iglesias Riopedre de tinto. Arenas recomendó que las comidas se deben iniciar con vino y acabar de la misma manera, dado que existen gustos y sabores propicios para cada momento de la comida.





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

### Un jurado de 'cinco estrellas'

Un jurado de excepción ha acogido esta cuarta semifinal, integrado por Jordi Cruz (vicepresidente del CCA), poseedor de una estrella Michelin (restaurante L'Estany Clar de Berga) y ganador de la primera edición del CCA; Pepe Solla, del restaurante Casa Solla (1 estrella Michelin) de San Salvador de Poio (Pontevedra); Marcos Morán del restaurante Casa Gerardo (1 estrella Michelin) de Prendes (Asturias); Jesús Sánchez del restaurante El Cenador de Amós (1 estrella Michelin) de Villaverde de Pantones (Cantabria); Manicha Bermúdez del restaurante La Taberna de Rotilio (1 estrella Michelin) de Sanxenxo (Pontevedra), Ricardo Galán, profesor de la Escuela de Hostelería de Gijón y Oscar Teixidó, profesor del CETT (Centro de Estudios Técnicos Turísticos) de Barcelona.

Cabe destacar también que Flavio Morganti del restaurante Galileo de Orense (ganador de la semifinal de Asturias y segundo clasificado en la Gran Final de la primera edición de Concurso Cocinero del Año), Luis Alberto Martínez de Casa Fermín (Oviedo) y Manuel Fernández, director del Centro Integrado de Formación Profesional Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón, han actuado de jurado en el certamen de aperitivos patrocinado por Cruzcampo.

### Doble jornada

La semifinal del CCA perteneciente a las comunidades de Galicia, Asturias y Cantabria se ha dividido en dos jornadas. Durante la primera, celebrada el martes 22, los diez cocineros seleccionados han dispuesto de cinco horas para elaborar un menú para cinco personas, compuesto de tres platos -postre incluido-, no debiendo superar los trece euros de coste por persona. El CCA ha solicitado también a los cocineros la elaboración de dos piezas de aperitivo en forma de tapa con un coste de un euro de materia prima por persona. Durante la segunda jornada llevada a cabo el día 23, el concurso ha presentado un amplio programa que ha incluido una interesante jornada de clases magistrales abierta a todos los profesionales del sector.

### Chefs magistrales

Tras un cóctel y maridaje llevado a cabo por Aurelio Arenas, enólogo de la empresa Bodegas Aresán, Javier Moneris, veterinario y consultor en seguridad alimentaria de la firma JohnsonDiversey, ha disertado sobre la seguridad alimentaria en la alta restauración. A continuación, Jaime Drudis, culinary services manager de Unilever, ha centrado su clase magistral en las hierbas aromáticas y en la infusión de sabores, mostrando al público como preservar la clorofila y su aportación a la cocina.

Posteriormente, Albert Gibert (Villeroy Boch / Oms y Viñas) especialista en nuevos diseños e innovación en la vajilla ha realizado un amplio e interesante repaso a la historia de la vajilla. Más tarde, el segundo jefe de cocina de Paco Roncero (chef del Casino de Madrid), Fernando López, ha ofrecido una divertida y práctica clase magistral sobre la creación, nuevas técnicas, esferificación y elaboración de espaguetis de queso crema de Philadelphia a partir de un sifón.





# COCINERO DEL AÑO

## EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Javier Soriano, técnico especialista en turismo y hostelería de Cruzcampo, ha explicado después el proceso de creación de la cerveza, indicando como consejos prácticos a la hora de tomar una caña perfecta que ésta posea una temperatura adecuada y que el vaso esté frío pero nunca congelado. Y finalmente, Jordi Cruz, vicepresidente del CCA y ganador de la primera edición del concurso, ha deleitado a los presentes elaborando diferentes recetas sustentadas en el foie. El joven chef catalán, cara visible de una de las más prestigiosas marcas europeas de foie y derivados, Sarrade, ha desvelado 'pequeños' trucos a la hora de elaborar diferentes platos, siendo su exposición largamente aplaudida por el público asistente.

### Paso hacia la gran final

El CCA tiene como principal objetivo promocionar y prestigiar la profesión de los cocineros a través de un concurso de ámbito nacional dirigido a profesionales en activo que estén trabajando en España, independientemente de su nacionalidad, y con una edad mínima de 23 años. Los participantes de cada semifinal obtienen un diploma y el vencedor, además, pasa directamente a ocupar plaza en la gran final que se celebrará en marzo de 2008 dentro del salón Restaurama (recinto BCN Vanguardia) de la feria Alimentaria de Barcelona. Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador y los principales clasificados de la gran final de CCA reciben los siguientes premios: 12.000 euros (ganador), 6.000 euros (segundo clasificado), 3.000 euros (tercer clasificado) y 1.000 euros (del cuarto al octavo clasificado).

### Para más información:

Tel. 934 876 200

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

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

