



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

JAVIER ESTÉVEZ, DEL 'MESÓN DE DOÑA FILO' SE CONVIERTE EN EL SEXTO Y ÚLTIMO FINALISTA DE LA IV EDICIÓN DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Madrid. 6ª semifinal de IV Edición de CCA.

24.01.2012

La cuarta edición de Concurso Cocinero del Año (CCA) tiene ya elegido a su sexto y último finalista. Javier Estévez Ballesteros, del restaurante 'Mesón de Doña Filo', de Colmenar del Arroyo, Madrid, ha conseguido hoy hacerse con la última plaza para disputar la final nacional del concurso, tras ganar la semifinal correspondiente a las comunidades de Madrid y Castilla-La Mancha. La semifinal se ha celebrado hoy en el IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid y las actividades paralelas se han llevado a cabo dentro del marco de Madrid Fusión. En segundo lugar ha quedado clasificado Ángel Aceituno Rodríguez, del restaurante 'Quixote, Hilton Buenavista' de Toledo; y en tercer lugar Manuel Domínguez Carrete, del restaurante 'Lua' de Madrid.

El cocinero Javier Estévez Ballesteros, del restaurante 'Mesón de Doña Filo' (Colmenar del Arroyo, Madrid) ha resultado vencedor de la sexta y última semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, un evento culinario presidido por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de las comunidades de Madrid y Castilla-La Mancha. En el caso de esta sexta semifinal, el concurso propiamente dicho se ha celebrado en el IES Hotel Escuela de la capital y las actividades paralelas (espacio Chef TV de demostraciones gastronómicas, village de patrocinadores y entrega de premios) en el Palacio Municipal de Congresos, dentro del marco de Madrid Fusión. Más de 500 profesionales han participado y compartido con CCA esta gran fiesta de la gastronomía, asistiendo a la celebración de las actividades paralelas, celebradas en el Palacio Municipal de Congresos.

Callos, pescadilla y La torre de Babel

Javier Ballesteros nació en Madrid en 1983 y obtuvo el Certificado en elaboración y gestión en cocina en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, en 2003. Su carrera profesional comenzó en el Hotel Villa Magna de Madrid y El Cenador de Salvador, también en la capital. Antes de recalar en el restaurante Mesón de Doña Filo, donde trabaja de segundo de Cocina desde diciembre de 2010, Estévez pasó también por los fogones de otros establecimientos de reconocido prestigio como el, Pepe Vieira (Sanxenxo), La Calma (Salamanca), El Bohío (Illescas), El Tragabuches (Málaga) o el restaurante, Villena de Segovia, entre otros. En la pasada edición de Concurso Cocinero del Año participó en la semifinal perteneciente a Castilla y León.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Javier, ayudado por Enrique Pedraz Hernández, se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **De entrante:** El canelón de callos muy meloso, con coliflor, garbanzos y un aire de especias
- **Plato principal:** Pescadilla albardada en boletos, sobre una espuma de castañas asadas, tallarines de calamar y salicornia
- **Postre:** La torre de Babel... bajo la nieve

En segundo lugar ha sido clasificado Ángel Aceituno Rodríguez, del restaurante 'Quixote, Hilton Buenavista' de Toledo; y en tercer lugar Manuel Domínguez Carrete, del restaurante 'Lua' de Madrid.

Tras ganar esta semifinal, Javier Estévez ha quedado clasificado para participar en la final nacional que se celebrará dentro del marco de la Feria Alimentaria (salón Restaurama, espacio BCNVanguardia), en Barcelona, el 29 de marzo de 2012. Para esta final están ya clasificados Víctor Manuel Rodrigo, del restaurante 'Samsha' de Valencia, quien ganó la primera de las semifinales de IV CCA; Juan Jiménez, actualmente trabajando en el equipo de restauración del hotel Ars de Barcelona, quien ganó la segunda; Juan Carlos Padrón, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', quien se proclamó vencedor de la tercera; Marco Varela, ganador de la cuarta semifinal celebrada en Gijón; y Sergio Bastard del 'Restaurante by Sergio Bastard', ganador de la pasada semifinal, la quinta, celebrada en Santander.

El Premio Aperitivo Codorníu ha sido ganado también por Javier Estévez ('Mesón de Doña Filo', de Colmenar del Arroyo, Madrid) quien se ha llevado el galardón con 'Sobre una coca de ensalada de algas, los berberechos al cava con avellanas, perifollo y rabanitos'.

Los chefs que han formado parte del jurado de degustación han sido: Diego Guerrero (rte. 'Club Allard' de Madrid, con dos estrellas Michelin y dos soles Repsol); Juan Pozuelo (cocinero y presentador del Canal Cocina y Tele Madrid); Alberto Chicote (rte. 'Nodo' de Madrid, un sol Repsol); José Carlos Fuentes (rte. 'Tierra' del Hotel Valdepalacios, con dos soles Repsol); y Juan Pablo Felipe (rte. 'El Chaflán', un sol Repsol). En cocinas, ejercerán de jurado técnico dos profesores del IES Hotel Escuela, Fernando Arribas y Fernando Sesma, cuya misión será puntuar la manera de trabajar de los participantes, la manipulación de producto, limpieza, compañerismo en la cocina, así como el correcto uso de herramientas y métodos de preparación. Como jueces del Premio Aperitivo Codorníu participarán: Pedro Olmedo (director de la escuela Isad de Madrid) y Sacha Hormaechea (rte. 'Sacha' de Madrid, dos soles Repsol).

Para más información:

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

