



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

EL MENÚ QUE HA ENCANDILADO AL JURADO HA SIDO PARA UN VALENCIANO AFINCADO EN MADRID, CHEMA SOLER PASTOR.

2ª Semifinal de la V edición de Concurso Cocinero del Año (CCA)

24.04.2013

Es un hecho indiscutible, con el que además ha coincidido el jurado, que el nivel era muy elevado. Los nueve semifinalistas han trabajado con pasión y disciplina y han defendido con fuerza sus menús. Cinco horas de esfuerzo y cuidando hasta el mínimo detalle. Un esfuerzo que simboliza el final de un recorrido que ha comenzado mucho antes, con su inscripción.

Con ella empieza la aventura, aventura que continua con la creación del menú y que atraviesa una exigente pre-selección hasta llegar a ser uno de los finalistas elegidos para concursar. Las cocinas de la Escuela de Hostelería y Turismo La Flora han sido testigo de este duelo gastronómico de altura en el que el jurado ha dado su veredicto, el tercer premio ha sido para Jose Miguel Moreno Ruíz (Rte. Tierra Hotel Valdepalacios, Torrico, Toledo), el segundo premio ha recaído en Antonio Arrabal Jiménez (Rte. La Abbadia, Hotel Abba Burgos), y el primer premio ha sido para Chema Soler Pastor (Rte. La Gastro-Croquetería de Chema, Madrid).

¿Cuál es el menú que lo ha convertido en ganador de la semifinal?

El menú que ha elaborado específicamente para esta semifinal y que le ha llevado a conquistar este certamen gastronómico ha sido:

Entrante: Suave Brandada de bacalao sobre sopa de tomate picante y Quisquillas

Plato principal: Lubina con mejillones de roca en queso crema y albahaca

Postre: Un postre diferente (Espinacas, Tomate, Aguacate Picante, Pistacho, Coco y Eneldo)

Chema Soler Pastor

Nacido en Albaida (Valencia) hace 33 años, Chema ha realizado sus estudios en la Escuela de Cocina CDT L'Alqueria del Duc Gandía, realizando posteriormente un stage en el restaurante gastronómico 'La Seu' en Denia, Alicante. Su experiencia profesional comenzó en el restaurante gastronómico 'La Cuina' en Ontinyent (Valencia), para después pasar por el restaurante gastronómico 'Sal de Mar' en Denia (Alicante), por el restaurante 'Laan Café' de Madrid, por el restaurante gastronómico 'Ouimad' en el Palacio de los Deportes de Madrid, así como también por el restaurante gastronómico 'Salterius' de Majadahonda (Madrid). Actualmente es jefe de cocina y propietario del restaurante 'La Gastro-Croquetería de Chema', en Madrid.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

También ha realizado la implantación de cursos para profesionales como 'La cocina de los sentidos', talleres de arroz, de tapas, etc...

Ha participado en otros certámenes gastronómicos consiguiendo el primer premio en el Concurso Jóvenes Cocineros de la Comunidad Valenciana 2006; quedó finalista en el concurso Carlos Llorca de recetas de pescado azul La Vila Joiosa 2007; logró el tercer premio en el V Concurso Nacional de Cocina aplicada al Langostino de Vinaros 2007, y el segundo premio en este mismo concurso en el año 2008 y 2011; ganó el primer premio en el V Concurso del Chivo Lechal Malagueño 2009, así como también en el II Concurso Nacional de Cocina con ajo morado de las Pedroñeras 2010; obtuvo el segundo premio en el VII Campeonato de la Mejor Barra de Pinchos y Tapas de España 2011- Trofeo Cruzcampo; así como también hay que mencionar que quedó finalista en el concurso Anzuelo de Oro 2009 en la modalidad de pescado azul, y en el VIII Concurso Nacional de Tapas y pinchos de Valladolid 2012.

Chema ha venido a concursar de la mano de su ayudante Ignacio Garbayo Perojo, y emocionado, ha dicho al recoger el premio que la pregunta que se formula cada mañana después de años de intenso esfuerzo, sin apenas descanso, por fin tiene respuesta. La pregunta es "¿Todo este trabajo merece la pena?", y hoy se ha dicho a sí mismo y a los allí presentes, feliz y contundente que "Sí, merece la pena". A lo que ha sucedido un aplauso intenso y largo lleno de emoción y de sentimiento compartido.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

