



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

JOSÉ CARLOS FUENTES, VENCEDOR DE III CONCURSO COCINERO DEL AÑO. Barcelona. Gran final de III Edición de CCA.

25.03.2010

Tras cinco horas de cocina en directo y muchos nervios hasta el momento de la entrega de premios, Martín Berasategui ha dado el premio de ganador absoluto de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año (CCA) al chef José Carlos Fuentes del Palacete Rural La Seda (Santomera, Murcia). Fuentes se clasificó finalista tras ganar la segunda semifinal correspondiente a las comunidades de la Comunidad Valenciana y Región de Murcia.

El chef José Carlos Fuentes del restaurante Palacete Rural La Seda (Santomera, Murcia), se ha proclamado ganador de la final nacional de la tercera edición de Concurso Cocinero del Año (CCA), una apasionante jornada gastronómica celebrada en Barcelona, en el espacio BCN Vanguardia del salón Restaurama de Alimentaria. Siete jóvenes cocineros han disputado esta gran final, quedando como segundo clasificado Víctor Ibáñez (rte. La Venta de Barcelona) y en tercer lugar Víctor Trochi (rte. Skina, Ojén Málaga).

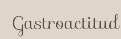
En cuanto a los premios paralelos al concurso oficial, el mismo Víctor Trochi, ha ganado el Premio Aperitivo Codorníu y Sergio Bastard, del restaurante Sierra de Loquiz (Galdeano, Navarra), se ha proclamado ganador del Premio Aceite La Masía, otorgado al concursante que mejor selecciona, usa y recicla el aceite.

Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador de esta gran final de CCA y los principales clasificados reciben los siguientes premios: ganador, 12.000 euros; segundo clasificado, 6.000 euros; tercer clasificado, 3.000 euros; y del cuarto al séptimo clasificado, 1.000 euros.

Un jurado de altura e internacional

El jurado de degustación de esta final ha estado formado por un elenco de chefs de prestigio internacional. Junto a Martín Berasategui (chef tres estrellas Michelin), quien ha actuado de presidente, han estado presentes: Jordi Cruz (chef una estrella Michelin, vicepresidente del jurado y ganador de la primera edición de CCA), Dieter Müller (chef tres estrellas Michelin -Alemania-), Quique Dacosta (chef dos estrellas Michelin), Mey Hofmann (chef una estrella Michelin), José Carlos Capel (periodista y crítico gastronómico) y Jaime Drudis. (Lead Chef Technical Management EU de Unilever).

Como jurado de aperitivos han participado Pedro Morán (chef una estrella Michelin), Flavio Morganti (chef) y Antonio González (chef); y como jurado técnico Alfonso Salido, presidente de Club de Chefs de Catalunya y Pepe Salmerón, profesor del CDT de Murcia.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El menú ganador de José Carlos Fuentes ha sido:

- **De entrante:** Cola de gamba roja hervida; pan con tomate ahogado en aceite de oliva virgen y hierbas de margen
- **Plato principal:** Pargo sin piel ni espinas recubierto en polvo de cortezas de cerdo y jugo concentrado de las espinas con infusión de nopal
- **Postre:** Sabores de Oriente: flan chino, tierra de té verde japonés, Kunkuats

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

