



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

RAÚL RESINO Y ÓSCAR RODRÍGUEZ SON LOS DOS NUEVOS FINALISTAS DE LA VI EDICIÓN DEL CONCURSO COCINERO DEL AÑO

2ª semifinal de VI Edición de CCA, Barcelona.

25.03.2015

La segunda semifinal de la VI Edición del Concurso Cocinero del Año se ha celebrado en la Escuela d'Hostaleria CETT de Barcelona. Raúl Resino, chef de su propio restaurante en Benicarló ha sido el flamante ganador. Óscar Rodríguez, del Restaurante Hotel Los Jardines del Plaza en Borja (Zaragoza) ha conquistado el segundo puesto. Ambos se han clasificado para la gran final de Barcelona en abril de 2016.

Barcelona ha acogido la segunda semifinal de la VI edición del Concurso Cocinero del Año en la que ocho aspirantes provenientes de las comunidades de Aragón, Baleares, Catalunya, Comunidad Valenciana han demostrado su creatividad, su talento y su personalidad culinaria en los fogones de la Escuela de Hostaleria CETT de la Ciudad Condal. Raúl Resino (Rte. Raúl Resino, Benicarló, Castellón), Íñigo Rodríguez (Rte. El Hotel Pachá, Ibiza, Baleares), Álex Clavijo (Rest. Vadebacus, Sant Cugat del Vallés, Barcelona), Óscar Rodríguez (Rest. Hotel Los Jardines del Plaza, Borja, Zaragoza), Alfons Llorente (Rte. La Perola, Sant Antoni de Vilamajor, Barcelona), Marc Mallasén (Rte. Hotel Condes de Barcelona, Barcelona), Alvar Ayuso (Rte. Dos Cielos, Barcelona) y Alberto Fuentes (Rest. Sabor a Mar, Aeropuerto de Alicante, Alicante) han protagonizado un duelo gastronómico de altura.

Raúl Resino, madrileño de 36 años y chef de su propio restaurante que abrió sus puertas hace poco más de un año, ha logrado convencer al jurado para obtener el primer premio. Quien empezó como friegaplatos y aprendiz de camarero, llegaba a este concurso con el objetivo y la ilusión de conseguir un puesto en la gran final de Barcelona en 2016. Finalmente, su propósito se ha cumplido tras presentar el siguiente menú con la colaboración de su ayudante Álvaro Castellón Linares:

Entrante: Ostra crionizada en cava y lima con puré de mango

Plato principal: Lubina en AOVE con aromas del Mediterráneo, sobre puré de raíz de perejil y vegetales

Postre: Naranja de chocolate blanco caída del árbol





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El segundo premio lo ha conquistado Óscar Rodríguez, del Restaurante Hotel Los Jardines del Plaza en Borja (Zaragoza). Este bilbaíno de 40 años ha logrado seducir a los miembros del jurado y conseguir una oportunidad para llevarse el gran título de Cocinero del Año en abril de 2016. Junto a su ayudante José Miguel Sánchez Zampaña, ha elaborado este menú:

Entrante: Fideos de guisantes, borrajas, hierbabuena y lima, milhojas de nabo, vieiras y panceta, jugo de cochinillo

Plato principal: Lechecillas de cordero IGP Aragón, dal de lentejas, esferas de yogurt, sésamo y puré de ajos asados

Postre: Maíz-zanahoria-albahaca, thai-gengibre y lima

Los miembros del jurado

Esta vez, el Concurso Cocinero del Año ha contado con la colaboración de nueve profesionales que han formado parte del jurado que ha designado a los vencedores: Oriol Castro (Rte. Disfrutar, Barcelona), Rafa Morales (Grupo Rías de Galicia), Susi Díaz (Rte. La Finca, 1* Michelin, Elche, Alicante), Víctor Rodrigo (Rte. Samsha, Valencia, Ganador de la IV edición de CCA), Joaquín Baeza (Rte. Baeza & Rufete, Alicante, Ganador de la V edición de CCA), Philippe Regol (crítico gastronómico) y Nan Ferreres (Directora de la Escuela de Hostelería CETT); y, como jurado técnico: Dani López (Profesor de cocina del CETT) y Óscar Teixidó (Profesor y coordinador de cocina del CETT).

La próxima cita

Bilbao será la siguiente parada de esta VI edición del Concurso Cocinero del Año. El 17 de junio podrán presentar su candidatura al Mejor Cocinero del Año los chefs de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja.

El Concurso Cocinero del Año

Presidido por Martín Berasategui (3* Michelin) y vice-presidido por Jordi Cruz (2* Michelin), CCA es un certamen de ámbito nacional dirigido a profesionales que se desarrolla mediante 4 semifinales de las que se escogen a los 8 aspirantes que competirán por el premio Cocinero del Año en la gran final, un verdadero reconocimiento gastronómico tanto a nivel nacional como internacional.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

