



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

SERGIO RUIZ, VENCEDOR DE LA 5ª SEMIFINAL DE CCA.

Barcelona. 5ª Semifinal de II Edición de CCA.

28.6.2007

El chef Sergio Ruiz, del restaurante del hotel Neri de Barcelona, se impuso por delante de Víctor Ibañez (restaurante El Mirador de la Venta, Barcelona) y Oriol Margalef (restaurante La Venta, Barcelona) en la 5ª semifinal de Concurso Cocinero del Año (CCA), perteneciente a las comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares. El célebre restaurador Martín Berasategui (3 estrellas Michelin y presidente del jurado) entregó el máximo galardón al ganador en una brillante gala celebrada en las instalaciones del CETT de Barcelona, donde una fiesta social patrocinada por Cruzcampo puso el broche de oro a un evento que durante dos días logró reunir a numerosos profesionales del sector de la restauración.

Sergio Ruiz, de 30 años y chef del restaurante del Hotel Neri de Barcelona, se proclamó ganador de la quinta semifinal de Concurso Cocinero del Año (comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares), una disputada jornada celebrada los días 27 y 28 de junio en las instalaciones del CETT (Centro de Hostelería y Turismo) de Barcelona. Ruiz se impuso por delante de los chefs Víctor Ibañez (restaurante El Mirador de la Venta) y Oriol Margalef (restaurante La Venta) y de esta manera representará a la Comunidad de Catalunya en la gran final que se celebrará en marzo de 2008 dentro del espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama (Feria Alimentaria de Barcelona).

Sergio Ruiz se alzó con la victoria gracias a un menú compuesto por:

- **Entrante:** Capuchino, vieiras a la plancha, sobrasada, cacahuetes y un suquet de cigalas y calabaza
- **Plato principal:** Cochinillo lacado con salvia y miel sobre un chutney de albaricoques, manzana y salsa tai
- **Postre:** Savarín de manzana con su consomé helado de tomillo limonero y praliné de piñones

Por su parte, Xavier Balsells del restaurante L'Arrel, de Sant Just (Barcelona) fue galardonado con el premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo. El fallo del jurado se dio a conocer en una espectacular gala que congregó a más de 400 personas, en un espacio del mismo recinto.

Jurado de lujo

Un jurado de excepción acogió esta quinta semifinal. En el apartado de degustación de platos valoraron los menús: Jordi Cruz (rte. Estany Clar -Barcelona-, una estrella Michelin), Rafael Sánchez (rte. mallorquín Plat d'Or -hotel Arabella-, una estrella Michelin), Carmelo Bosque (rte. Lillas Pastia de Huesca, una estrella Michelin), Nan Ferreres (directora de la escuela CETT) y Xano Saguer (rte. de postres Espai Sucre de Barcelona). Como jurado





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

técnico (en cocina) participaron Òscar Teixidó (escuela de turismo y hostelería, CETT) y José Salmerón del CCT Murcia, centro donde se celebrará la próxima semifinal.

El jurado de pinchos estuvo formado por Alfonso Salido (presidente del Club de chefs de cuina de Catalunya), Nan Ferreres (directora de la escuela CETT) y Víctor García (ganador de la semifinal de Baleares de la primera edición de CCA y chef del restaurante del hotel Ca's Xorc de Sòller –Mallorca–).

Doble jornada

La semifinal del CCA perteneciente a las comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares, se dividió en dos jornadas. Durante la primera, celebrada el miércoles 27, los diez cocineros seleccionados dispusieron 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 solicitó 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 28, el concurso presentó un amplio programa de demostraciones y clases magistrales abierto a todos los profesionales del sector.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

