



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

MARCO VARELA, DEL 'DONA BRANCA' DEL HOTEL PALACIO DE SOBER, GANA LA CUARTA SEMIFINAL DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Gijón. 4ª Semifinal de la IV edición de Concurso Cocinero del Año (CCA)

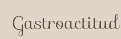
28.09.2011

Tras cinco horas de competición en cocina ,luchando' entre fogones con nueve participantes más, el cocinero gallego Marco Varela, del restaurante 'Dona Branca' del hotel Palacio de Sober, de Lugo, se ha proclamado vencedor de la cuarta semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, celebrada hoy en el CIFP Hostelería y Turismo de Gijón. En segundo lugar ha quedado clasificado Bruno Fraga, del parador de Soria 'Antonio Machado'; y en tercer lugar Iago Castrillón, de 'Acio Restaurante', de Santiago de Compostela.

El cocinero Marco Varela, del restaurante 'Dona Branca', del hotel 'Palacio de Sober' (Sober, Lugo) ha resultado vencedor de la cuarta semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, un evento culinario avalado por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de Asturias, Galicia, y Castilla y León. Como es habitual, la jornada se ha convertido en una verdadera fiesta de la gastronomía que ha incluido, además del concurso propiamente dicho, el programa Chef TV, un espacio en el que han intervenido en directo Jordi Cruz (chef con una estrella Michelin por el restaurante 'L'Àngle' y una estrella Michelin y dos soles Repsol por el restaurante 'Abac', vicepresidente del jurado de CCA y ganador nacional de la primera edición del concurso), Beatriz Sotelo (chef una estrella Michelin por su restaurante 'A Estación' de Cambre -A Coruña- y ganadora de la segunda edición del concurso) y Marcelo Tejedor, chef del restaurante 'Casa Marcelo' de Santiago de Compostela.

Caldo gallego, merluza y 'bica' de maíz borracha

Marco Varela nació en Lalín (Pontevedra) y realizó sus estudios en el Centro Superior de Hostelería de Galicia, en Santiago de Compostela. Tiene 28 años y ha realizado diferentes stages bajo las órdenes de Sergi Arola, Santi Santamaría, Toñi Vicente, Pepe Solla y Ricardo Sanz. Empezó su trabajo profesional con prácticas y haciendo de ,extra' en diversos restaurantes y hoteles de Santiago de Compostela y Madrid, hasta que entró a trabajar de cocinero con Mario Sandoval en el restaurante Coque y posteriormente en Las Rejas de Manuel de la Osa. Como jefe de Partida ha estado en el Silken Puerta de América (Madrid) y el Monumento San Francisco (Santiago de Compostela). Como chef ejecutivo ha estado en el AC Baqueira (Lleida) y actualmente en el restaurante del hotel Palacio de Sober, en Sober, Lugo. Fue campeón gallego de cocina en 2011 y quedó clasificado en tercer lugar en el Campeonato de España de Cocina. Ha concursado con José González, como ayudante.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Marco se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por:

- **Entrante:** El caldo gallego
- **Plato principal:** Merluza confitada con arroz de camarones y canelón de calamar y centolla en tinta
- **Postre:** Bica de maíz borracha sobre sabayón de queimada con sorbete de naranja amarga y hierba luisa

En segundo lugar ha sido clasificado Bruno Fraga, del parador de Soria 'Antonio Machado' y en tercer lugar Iago Castrillón, de 'Acio Restaurante', de Santiago de Compostela.

Tras ganar esta semifinal, Marco Varela 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, segundo de cocina del restaurante del 'Hotel Condes de Barcelona', quien ganó la segunda; y Juan Carlos Padrón, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', quien se proclamó vencedor en la semifinal celebrada el pasado 1 de junio en Mijas Costa.

El Premio Aperitivo Codorníu ha sido ganado así mismo por Marco Varela, quien ha conseguido el 'doblete' en la semifinal. Este premio lo ha logrado con un 'Bocado de las Rías Gallegas en escabeche de hinojo con aire de cava'.

Los encargados de degustar y juzgar en directo los menús de los participantes han sido: Jordi Cruz (rtes. 'Àngle', una estrella Michelin y 'Abac', una estrella Michelin y dos soles Repsol); Beatriz Sotelo (rte. 'A Estación', de Cambre -A Coruña-, una estrella Michelin); Nacho Manzano (rte. 'Casa Marcial', de Arriendas -Asturias-, dos estrellas Michelin y dos soles Repsol); Yolanda León (rte. 'Cocinando', de León, una estrella Michelin); y Marcelo Tejedor (rte. 'Casa Marcelo', de Santiago de Compostela, dos soles Repsol). El jurado del premio 'Aperitivo Codorníu' ha estado compuesto por: Rodrigo Roza, de 'La Taberna del Zurdo', Oviedo (campeón de pinchos en Oviedo en cinco ocasiones y campeón de España) y Víctor Ramón Álvarez, del restaurante 'Bellavista' de Gijón (campeón de pinchos, Gijón 2011). Como jurado técnico en cocina han participado: Ricardo Galán (jefe de Estudios del CIFP, Hostelería y Turismo, de Gijón) y Juan Carlos Freire (profesor de Cocina y jefe de Estudios de Ciclos Formativos del IES Peñacastillo de Santander).

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

