



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

ALBERTO MORENO, VENCEDOR DE LA SEMIFINAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO.

Alarcón. 3ª Semifinal de II Edición de CCA.

29.03.2007

El chef Alberto Moreno, del restaurante madrileño Dos Hermanos, se ha impuesto por delante de Enrique Sánchez (restaurante Café Oriente) y Mario Ariño (restaurante Gala Catering) en la tercera semifinal de Concurso Cocinero del Año (CCA) celebrada en el Centro Educativo Fuenllana de Alcorcón. Una fiesta social ha servido para poner el broche de oro a un evento que durante dos días ha logrado reunir a destacados profesionales del sector.

Alberto Moreno, madrileño de 28 años, se ha proclamado ganador de la tercera semifinal de Concurso Cocinero del Año (Comunidad de Madrid), una disputadísima jornada celebrada en las instalaciones del Centro Educativo Fuenllana de Alcorcón. Moreno se ha impuesto por delante de los chefs Enrique Sánchez y Mario Ariño y de esta manera representará a la Comunidad de Madrid en la gran final que se celebrará en marzo de 2008 dentro del espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama (Feria Alimentaria de Barcelona). Por su parte, Carlos Hernández del restaurante Las Cuevas del Duque de Madrid, ha sido galardonado con el premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo.

El fallo del jurado se ha dado a conocer en una espectacular gala que ha congregado a más de 400 personas, en el recientemente inaugurado Centro Cívico Los Pinos, con la presencia entre otras personalidades del director general de Salud Pública del ayuntamiento de Alcorcón, Nicolás Díaz Toledo.

Jurado de lujo

Un jurado de lujo ha acogido esta tercera semifinal, compuesto por Jordi Cruz (vicepresidente del CCA), poseedor de una estrella Michelin (restaurante L'Estany Clar de Berga) y ganador de la primera edición del CCA, Juan Pozuelo, célebre chef que presenta el programa "¿Qué comemos hoy?" en Telemadrid, Juan Pablo Felipe, del restaurante madrileño El Chaflán (1 estrella Michelin), Alberto Chicote, del restaurante Nodo de Madrid, Benjamín Urdiain, del restaurante Zalacaín (1 estrella Michelin) de Madrid, Juan Fuejo, director del programa televisivo "¿Qué comemos hoy?", de Telemadrid; Rogelio Barahona, del restaurante Urkiola Mendi de Madrid y Fco. Javier Romero, del restaurante El Castillo de Toledo.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Batalla gastronómica

La semifinal del CCA perteneciente a la Comunidad de Madrid se ha dividido en dos jornadas. Durante la primera, celebrada el miércoles 28, los diez cocineros seleccionados han dispuesto 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 ha solicitado 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 29, el concurso ha presentado un amplio programa que ha incluido una interesante jornada de clases magistrales abierta a todos los profesionales del sector.

Chefs magistrales

El segundo jefe de cocina de Paco Roncero (chef del Casino de Madrid), Fernando López, ha ofrecido una divertida y práctica clase magistral sobre la creación, nuevas técnicas, esferificación y elaboración de espaguetis de queso crema de Philadelphia a partir de un sifón.

Albert Gibert, especialista en nuevos diseños e innovación en la vajilla ha realizado un amplio e interesante repaso a la historia de la vajilla. A continuación, Jordi Cruz, vicepresidente del CCA y ganador de la primera edición del concurso, ha deleitado a los presentes elaborando diferentes recetas sustentadas en el foie. El joven chef catalán, cara visible de una de las más prestigiosas marcas europeas de foie y derivados, Serrade, ha explicado de manera pormenorizada 'pequeños' trucos a la hora de elaborar diferentes platos, siendo su exposición largamente ovacionada por el público asistente.

Jaime Drudis, culinary service manager de Unilever, ha centrado su clase magistral en las hierbas aromáticas y en la infusión de sabores, mostrando al público como preservar la clorofila y su aportación a la cocina. La multinacional dispone de cocineros en cada rincón del planeta, lo que les permite especializarse en el máximo conocimiento de determinados productos, tales como la mostaza, la margarina o los helados. A estos chefs se les entrena sensorialmente y en asuntos de formulación para que puedan ayudar a los equipos técnicos a desarrollar nuevos productos, como el Primerba, un concentrado de clorofila que se elabora al romper y desmenuzar las hojas, escaldándolas y presentándolas hervidas como complemento para carnes, pescados y pastas. Se trata de que a través del concentrado de un producto se pueda obtener el máximo sabor del mismo.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

