



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

VÍCTOR MANUEL RODRIGO, GANA LA GRAN FINAL DE IV CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Barcelona. La Gran final de IV Edición de CCA.

29.03.2012

Tras cinco horas de cocina en directo y muchos nervios hasta el momento de la ceremonia final, **Martín Berasategui ha entregado el premio de ganador de IV Concurso Cocinero del Año (CCA) al chef Víctor Manuel Rodrigo (rte. 'Samsha', Valencia), ganador de la semifinal perteneciente a la Comunidad Valenciana y Región de Murcia, que se celebró el pasado 17 de noviembre de 2010, en Murcia. En segundo lugar se ha clasificado Juan Carlos Padrón ('El Rincón de Juan Carlos', Los Gigantes, Tenerife) y el tercero ha sido Javier Estévez (rte. 'Mesón Doña Filo', Colmenar del Arroyo, Madrid).**

El chef Víctor Manuel Rodrigo del restaurante 'Samsha' (Valencia), se ha proclamado ganador de la final nacional de la cuarta edición de Concurso Cocinero del Año (CCA) en una apasionante jornada gastronómica celebrada en Barcelona, en el espacio BCN Vanguardia del salón Restaurama de Alimentaria. Además del ganador han participado en esta final: Juan Jiménez (rte.'Hotel Arts', Barcelona), Juan Carlos Padrón (rte.'El Rincón de Juan Carlos', Tenerife), Marco Varela (rte.'Dona Branca', Lugo), Sergio Bastard (rte.'Restaurante by Sergio Bastard', Bilbao) y Javier Estévez (rte.'Mesón Doña Filo', Madrid). Esta cuarta edición comenzó su andadura en Murcia el 17 de noviembre de 2010 con la celebración de la primera de las semifinales y celebró la última el pasado 24 de enero en Madrid, dentro del marco del congreso gastronómico de Madrid Fusión. En total han sido casi dos años de trabajo, 14.000 km recorridos, seis ciudades, más de 1.000 aspirantes, 60 cocineros seleccionados, 240 recetas elegidas, 72 jurados y por supuesto, los seis finalistas.

Boletus, lubina y gianduja de nuez de Macadamia

Víctor Manuel Rodrigo nació en Castellón en 1982 y realizó sus estudios de hostelería en el instituto Costa de Azahar de la misma ciudad. Su experiencia laboral empezó en el hotel 'Voramara' de Benicàssim a los 16 años, pasando en 2002 por el 'Asador 7 de Julio' (Castellón) y trasladarse en 2003 a 'La Masia d'en Sort', en Ibiza. Siguió ejerciendo su profesión en la isla balear ('S'Ametller' y 'Can Domingo' de Can Botja), hasta que en 2005 volvió a Valencia, con el proyecto de abrir su propio restaurante, el restaurante 'Samsha'. Su cocina es innovadora y vanguardista, siendo autodidacta en éstos campos, hasta haber desarrollado un estilo propio y muy personal. Siempre que tiene ocasión asiste a cursos y seminarios, como por ejemplo a los de la Universidad Politécnica de Valencia, los de BCNVanguardia (en Alimentaria) o los que imparten las firmas proveedoras del sector.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

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

- **De entrante:** La representación del boletus en su hábitat
- **Plato principal:** Lubina con caldo de calamar, yema, tinta y corteza de seitán
- **Postre:** Gianduja de nuez de Macadamia, helado de leche ecológica, escaramujo esférico, crumble de miel y rosquitas de chocolate

En segundo lugar ha sido clasificado Juan Carlos Padrón, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', de Los Gigantes, Tenerife, y en tercer lugar Javier Estévez, del restaurante 'Mesón de Doña Filo', de Colmenar del Arroyo.

En cuanto al Premio Aperitivo Codornú ha sido ganado por Sergio Bastard (Restaurante by Sergio Bastard, de Bilbao) quien ha presentado 'Aguacate, junquillo de mar, ulva intestinalis y vainilla'. Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador de esta gran final de CCA se ha llevado un premio de 12.000 euros, el segundo clasificado, 6.000 euros, el tercer clasificado, 3.000 euros; y del cuarto al sexto clasificado, 1.000 euros.

Dieciséis 'estrellas' y diecisiete 'soles' en el jurado de la final

Además de Martín Berasategui (tres estrellas Michelin / tres soles Repsol), presidente de CCA, y del vicepresidente Jordi Cruz (dos estrellas Michelin, dos soles Repsol), el jurado de la final de esta cuarta edición de Concurso Cocinero del Año ha estado formado por once cocineros más. Como jurado de 'Degustación' han participado Mey Hofmann (rte. 'Hofmann', una estrella Michelin / un sol Repsol); Diego Guerrero (rte. 'El Club Allard', dos estrellas Michelin/dos soles Repsol); José Carlos Capel (crítico gastronómico), Sergio Torres (rte. 'Dos Cielos', una estrella Michelin/dos soles Repsol), y Sebastian Frank (una estrella Michelin, chef alemán, ganador de la primera edición de Koch des Jahres –homólogo alemán de CCA–); como jurado del Premio Aperitivo Codornú, Beatriz Sotelo (rte. 'A Estación', una estrella Michelin, y ganadora de la segunda edición de CCA), José Carlos Fuentes (rte. 'Tierra', dos soles Repsol y ganador de la tercera edición de CCA) y Ada Parellada (rte. 'Semproniana'); y, finalmente, como jurado 'Técnico', valorando la manera de trabajar y elaborar los platos, así como el uso de herramientas y métodos de preparación, han estado en la final Juan Espinosa (chef y dtor. Comercial de Manitowoc), Alfonso Salido (Club de Chefs de Catalunya) y Miguel Contreras (dtor. Técnico de Koch des Jahres). En definitiva, un jurado de lujo, que acumula entre todos sus restaurantes, un total de 16 estrellas Michelin y 17 soles Repsol.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

CCA comprometido con la sordoceguera

FESOCE es una asociación de organizaciones españolas sin ánimo de lucro dedicadas a prestar apoyo a personas sordociegas, sus familias y los profesionales o personas que trabajan con ellas. La sordoceguera es una discapacidad sensorial muy poco conocida y un problema especialmente dramático para quien la padece y para sus familiares. Desde Concurso Cocinero del Año hemos empezado a colaborar con Fesoce, ayudándoles fundamentalmente en la difusión de la información sobre esta discapacidad y sobre el trabajo que se realiza desde la asociación. Como todo en esta vida, el trabajo de la federación depende de unos fondos que muchas veces no llegan y es por eso que en este momento es una prioridad poder conseguir socios particulares y empresariales que puedan apoyar esta labor. Es un trabajo y una responsabilidad de todos ayudar a los que no han tenido tanta suerte como nosotros. Para conocer la gran labor que está realizando Fesoce podéis entrar en la web: www.fesoce.org.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

