



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

SERGIO BASTARD, DEL 'RESTAURANTE BY SERGIO BASTARD' SE LLEVA LA QUINTA SEMIFINAL DE IV CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Santander. 5ª semifinal de IV Edición de CCA.

30.11.2011

Tras una intensa jornada celebrada en el IES Peñacastillo de Santander, Sergio Bastard, chef con una intensa trayectoria profesional y actualmente volcado en su proyecto personal 'Restaurante by Sergio Bastard' de Bilbao, ha resultado vencedor de la 5ª Semifinal de IV Concurso Cocinero del Año. En segundo lugar ha quedado clasificado Txema Llamosas, del restaurante 'casa Garras' (Valle de Caranza, Vizcaya); y en tercer lugar Ibán Garín, de 'Azysa', de Zizur Mayor (Navarra).

El cocinero Sergio Bastard ('Restaurante by Sergio Bastard' de Bilbao) ha resultado vencedor de la quinta semifinal de IV Concurso Cocinero del Año, un evento culinario presidido por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja. 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 dos estrellas Michelin y dos soles Repsol por el restaurante 'Abac', una estrella Michelin por el restaurante 'L'Angle', 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 Fernando Sainz de la Maza (chef del restaurante 'El Serbal' de Santander, una estrella Michelin y un sol Repsol).

Canelón de berza pasiega, bacalao con alga parásita y sensaciones otoñales

Sergio Bastard nació en Barcelona en el año 1979 y realizó sus estudios de hostelería en la escuela Luis Irizar de San Sebastián. Como formación complementaria ha realizado cursos de sumiller, ha acudido a congresos como el de Lo mejor de la Gastronomía y ha realizado varios stages, entre ellos uno con Arzak y otro con Paco Torreblanca. Respecto a su trayectoria profesional destacar también su trabajo en el restaurante Incolaza (San Sebastián), Alameda (Hondarribia) o Aretxondo (Galdacao, Vizcaya). Fue en Navarra, mientras trabajaba en el Sierra de Loquiz (Galdeano), donde se desarrolló su pasión por los vegetales, raíces y flores, gracias a los cuales ha recibido distintos reconocimientos. Posteriormente se trasladó a Barcelona donde trabajó bajo las órdenes de Jordi Cruz en el Abac y por último estuvo en La Casona de Llerana (Cantabria) donde siguió con el estudio de los vegetales y las algas. Actualmente está trabajando en un proyecto personal, Restaurante by Sergio Bastard, un establecimiento que se inaugurará en Bilbao. En cuanto a su participación en concursos cabe destacar que llegó a la final nacional de Concurso Cocinero del Año en la pasada edición, tras ganar la semifinal de su zona y que cuenta también en su palmarés con el Premio Internacional de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra Jaén





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

paraíso interior, ganado en 2010. En Santander ha concursado con César Tejada como ayudante.

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

- **Entrante:** Canelón de berza pasiega y morcilla de año, extracto, tuétano de berza y suero de mantequilla
- **Plato principal:** Bacalao a baja temperatura, alga parásita, bígaros y jugo de roca
- **Postre:** Sensaciones otoñales

En segundo lugar ha sido clasificado Txema Llamosas, del restaurante 'Casa Garras' (Valle de Carranza, Vizcaya); y en tercer lugar Ibán Garín, de 'Azysa', de Zizur Mayor (Navarra).

Tras ganar esta semifinal, Sergio Bastard 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; Juan Carlos Padrón, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', quien se proclamó vencedor de la tercera; y Marco Varela, del restaurante 'Dona Branca', del hotel 'Palacio de Sober', ganador de la última semifinal celebrada en Gijón.

El Premio Aperitivo Codornú ha sido ganado por Enrique Pérez, quien se ha llevado el galardón con un 'Bocado de remolacha crujiente, queso Dirivín y foie'.

Las 'estrellas' que han formado parte del jurado de degustación han sido: el propio Jordi Cruz, Javier Díaz Zalduendo (rte. Alhambra de Pamplona, con dos soles Repsol); Fernando Sainz de la Maza (rte. El Serbal de Santander, una estrella Michelin y un sol Repsol); Rubén Trincado (rte. El Mirador de Ulia' de San Sebastián, una estrella Michelin y dos soles Repsol); y Jesús de Diego (rte. Los Avellanos, una estrella Michelin y un sol Repsol). En cocinas, han ejercido de jurado técnico Floren Bueyes, jefe de Cocina de Cantur y Juan Carlos Freire, profesor de Cocina y jefe de ciclos formativos del IES Peñacastillo. La misión del jurado técnico es puntuar la manera de trabajar, manipulación de producto, limpieza, compañerismo en la cocina, así como el correcto uso de herramientas y métodos de preparación.

Como jueces del Premio Aperitivo Codornú han colaborado con el concurso: Nacho Basurto (rte. Asubio de Santander) y Emilio Gutiérrez (rte. Color de Carico, también de Santander).

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

