



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

LA SEGUNDA SEMIFINAL DE CCA CELEBRADA EN VALLADOLID SE SALDÓ CON UN GRAN ÉXITO.

Valladolid. 2ª Semifinal de II Edición de CCA.

31.01.2007

LAL evento organizado por Grupo Caterdata asistieron más de 300 personas que pudieron disfrutar con las creaciones originales de los diez chefs participantes, así como de las diferentes muestras de cocina creativa y explicaciones técnicas impartidas por destacados profesionales del sector.

Como éxito absoluto puede catalogarse el desarrollo de la segunda semifinal perteneciente a la segunda edición de Concurso Cocinero del año (CCA) celebrada en la escuela Alcazarén de Valladolid durante los días 30 y 31 de enero. Al evento gastronómico, organizado por Grupo Caterdata, asistieron más de 300 personas que pudieron disfrutar con las creaciones originales de los diez chefs participantes, así como de las diferentes muestras de cocina creativa y explicaciones técnicas impartidas por destacados profesionales del sector.

Tras una disputadísima jornada Alberto Molinero, de 29 años (Burgos) se proclamó vencedor absoluto al conseguir clasificarse en la primera posición del concurso y alzarse, además con el premio al mejor aperitivo. Miguel Ángel de la Cruz, de 31 años (Valladolid) obtuvo el segundo lugar, misma posición que logró en su participación en la primera edición del concurso hace dos años; siendo la tercera posición para José Ignacio Rojo, de 32 años (Burgos).

El concurso y mucho más

La semifinal del CCA se dividió en dos jornadas. El día 30 se llevó a cabo el concurso donde los jóvenes cocineros libraron una dura batalla de más de cinco horas. Al día siguiente, reputados profesionales en representación de las diferentes empresas vinculadas al concurso impartieron distintas clases magistrales mostrando a los asistentes la incorporación de nuevos productos y técnicas punteras en la cocina.

El público asistente pudo disfrutar de una 'cata' comentada por el enólogo Aurelio Arenas de Bodegas Aresán. Este negocio familiar, en continua expansión, produce siete clases de vino blanco y nueve tipologías diferentes de tinto. Arenas recomendó que las comidas se deben iniciar con vino y acabar de la misma manera, dado que existen gustos y sabores propicios para cada momento de la comida.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Chefs en acción

Abrió el espacio dedicado a las clases magistrales, el segundo jefe de cocina de Paco Roncero (chef del Casino de Madrid), Fernando López, quien ofreció una clase dinámica y práctica sobre cómo preparar diferentes recetas partiendo de un mismo ingrediente, en este caso, el queso en crema para untar Philadelphia. López comentó que para los profesionales de la cocina resulta muy importante conocer qué existe fuera de sus fogones, las diferentes técnicas, materias primas y productos que se utilizan en otros territorios.

En opinión del joven chef las técnicas están para que cada uno las adapte a su propia manera de entender la cocina. A continuación preparó un espagueti de queso en crema para untar de dos metros de longitud, demostrando cómo se pueden crear texturas diferentes con ese material.

Por su parte, el ganador de la primera edición del CCA, Jordi Cruz, asombró a los asistentes elaborando varias recetas sustentadas en el foie. El cocinero catalán, cara visible de una de las más prestigiosas marcas europeas de foie y derivados, Sarrade, explicó paso a paso sus técnicas culinarias y ofreció 'pequeños' detalles importantes a la hora de elaborar diferentes menús o cocinar alimentos. Cruz elaboró, entre otras cosas, un foie sobre una pequeña tostada de entrante aderezada con sal volcánica y con salsas a base de vainilla y zumo de naranja.

Jaume Drudis, culinary service manager de Unilever, mostró nuevas maneras de desenvolverse en la cocina gracias a sus viajes alrededor del mundo. 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 mantequilla 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. Por último, Javier Soriano, técnico especialista en turismo y hostelería de Cruzcampo, disertó sobre el proceso de creación de la cerveza. Los consejos de Soriano para tomar una caña perfecta fueron que posea la temperatura adecuada, que la cerveza rubia esté a unos 50C, que el vaso se encuentre frío pero nunca congelado y que la cerveza genere espuma.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

