



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

IÑAKI MURUA Y LUCÍA FREITAS, GANADORES DE LA 3ª SEMIFINAL DE LA VI EDICIÓN DE CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Bilbao

17.06.2015

Las instalaciones de la Escuela Superior de Hostelería Artxanda de Bilbao han sido testigos de una jornada gastronómica en la que ocho cocineros han trabajado duro para conseguir un menú merecedor de un puesto en la final del Salón Alimentaria 2016.

Los semifinalistas que han disputado durante cinco horas entre fogones esta tercera semifinal han sido: David Rodríguez (Rte. Danako, Irún, Guipúzcoa), Félix Manso (Rte. Gaztelumendi-Antxon, Irún, Guipúzcoa), Carlos Manuel Mateos (Rte. Rocamar, Baiona, Pontevedra), Adrián San Julián (Rte. D'Miranda, Avilés, Asturias), Sergio Fernández (Rte. Marqués de la Moral, Naveces-Castrillón, Asturias), Iñaki Murua (Rte. Venta Moncalvillo, Daroja de Rioja, La Rioja), Ángel Manuel Alfaya (Rte. Balneario de Mondariz, Pontevedra) y Lucía Freitas (Rte. Tafona Casa de Xantar, Santiago de Compostela, A Coruña).

El flamante vencedor de la semifinal ha sido Iñaki Murua

Este joven chef que empezó como camarero en el Batzoki de Rioja-Alavesa en Laguardia, ha conseguido hacerse un hueco entre los mejores en esta semifinal. Con sólo 26 años y natural de Elciego (Álava), ha visto recompensado su esfuerzo con un puesto en la final de Barcelona donde tendrá la oportunidad de convertirse en el Cocinero del Año. Además de cursar sus estudios en la Escuela de Hostelería I.E.S Camino de Santiago (Santo Domingo de la Calzada), realizó un máster en cocina, técnica y producto en la prestigiosa Universidad Basque Culinary Center de San Sebastián. Tras esta preparación, realizó diversos stages: Rte. Amelibia (Laguardia, Álava), Rte. del Hotel Finca los Arandinos (Entrena, La Rioja), Rte. Martín Berasategui (Lasarte, Guipúzcoa), Rte. Azurmendi (Larrabetzu, Vizcaya) y Rte. Els Casals (Sagàs, Barcelona). Actualmente, forma parte del equipo de cocina del restaurante Venta Moncalvillo, en Daroja de Rioja (La Rioja).

La experiencia vivida a lo largo de esta semifinal le ha permitido enriquecer aún más sus conocimientos gastronómicos y relacionarse con profesionales del sector, pero de lo que más orgulloso se siente es del gran papel realizado que le empuja a seguir aprendiendo y mejorando para llegar mejor preparado a la gran final del Salón Alimentaria 2016 en Barcelona.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Nombre del ayudante: **Carolina Sánchez.**

Menú Ganador

- **Entrante:** Espárragos con pollo escabechado.
- **Plato Principal:** Rodaballo a baja temperatura con sus pieles melosas y crujientes, acompañado de ñoquis de patata panadera.
- **Postre:** Tarta de manzana.

El segundo puesto lo ha logrado el menú de Lucía Freitas

La única mujer que ha participado en esta semifinal se ha sentido como en casa ya que la Escuela Superior de Hostelería Artxanda, sede de esta jornada, fue el lugar en el que Lucía cursó sus estudios, el punto de partida de su carrera. Esta chef de 33 años nacida en Santiago de Compostela tenía muchas ganas de lograr este triunfo en un espacio tan especial para ella mostrando su cocina y representando con su menú a su tierra, al mismo tiempo que compartía y ampliaba conocimientos con otros profesionales tan apasionados por la gastronomía como ella.

Tras realizar diversos cursos adicionales (Curso de Pastelería del Rte. Espai Sucre, Curso de heladería Angelo Corvitto y Curso de Bombonería Ramón Morató), su trayectoria profesional le ha llevado a establecimientos de la calidad del Celler de Can Roca (Girona), Mugaritz (Errenteria, Guipúzcoa), Bohio (Illescas, Toledo), Tàpies (La Seu d'Urgell, Lleida) y Béns d'Avall (Sóller, Mallorca). Hace ya seis años que regresó a su Galicia natal para abrir su propio negocio, el restaurante Tafona Casa de Xantar, del que es chef y copropietaria.

Nombre del ayudante: **Iria Espinosa Caridad.**

Menú Ganador

- **Entrante:** Bonito de Burela, frutos del huerto y anacardo.
- **Plato principal:** Papada de cerdo Celta, cigala y limón.
- **Postre:** Chokolaterapia.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Un jurado inmejorable para valorar el trabajo de los ocho talentos gastronómicos que han elaborado minuciosamente sus menús para representar con orgullo las comunidades autónomas de Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, Navarra y La Rioja.

Durante esta tercera semifinal, el concurso ha contado con un jurado degustación excepcional, formado por chefs con un total de 9 estrellas Michelin y con la presencia del presidente y vicepresidente de Concurso Cocinero del Año: Martín Berasategui (3* Michelin, Rte. Martín Berasategui, Donostia) y Jordi Cruz (2* Michelin, Rte. ABaC, Barcelona). Junto a ellos, la difícil tarea de escoger los dos mejores menús de la jornada también ha sido responsabilidad de nombres de la talla de Pedro Subijana (3* Michelin, Rte. Akelarre, Donostia), Álvaro Garrido (1* Michelin, Rte. Mina, Bilbao), José Carlos Capel (crítico Gastronómico en El País y Presidente de Madrid Fusión) y Júlía Pérez (periodista gastronómica en Gastroactitud, El Mundo y Condé Nast Traveller). Como jurado técnico, han intervenido Asier Rodríguez y Óscar Fernández, ambos profesores de la Escuela Superior de Hostelería Artxanda.

Tras analizar rigurosamente el gran número de menús recibidos, se escogieron los ocho siguientes para participar en esta tercera semifinal:

David Rodríguez (Rte. Danako, Irún, Guipúzcoa)

- **Entrante:** Txitarro en mar de sarmiento.
- **Plato Principal:** Lingote alado de morcilla y foie.
- **Postre:** Corte de helado de bacalao.

Félix Manso (Rte. Gaztelumendi-Antxon, Irún, Guipúzcoa)

- **Entrante:** Snack de foie de bacalao.
- **Plato Principal:** Taco de merluza con caldo dashi y verduritas.
- **Postre:** Lulo.

Carlos Manuel Mateos (Rte. Rocamar, Baiona, Pontevedra)

- **Entrante:** Escabeche tibio de caballa, remolacha encurtida, fresas y queso San Simón.
- **Plato Principal:** Merluza del Atlántico con mayonesa de lima y verduras de temporada.
- **Postre:** Jugo de chocolate con crujiente de toffe.

Adrián San Julián (Rte. D'Miranda, Avilés, Asturias)

- **Entrante:** Aguachiles y caballa.
- **Plato Principal:** Pato con bambú.
- **Postre:** Azafrán.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Sergio Fernández (Rte. Marqués de la Moral, Naveces-Castrillón, Asturias)

– **Entrante:** La guerra y la prosperidad.

– **Plato Principal:** De la mar el mero y de la tierras las gachas.

– **Postre:** Ravioli de mango relleno de torrija, helado de chocolate acompañado de leche de chufa y cristal de piña.

Iñaki Murua (Rte. Venta Moncalvillo, Daroja de Rioja, La Rioja)

– **Entrante:** Espárragos con pollo escabechado.

– **Plato Principal:** Rodaballo a baja temperatura con sus pieles melosas y crujientes, acompañado de ñoquis de patata panadera.

– **Postre:** Tarta de manzana.

Ángel Manuel Alfaya (Rte. Balneario de Mondariz, Pontevedra)

– **Entrante:** Arcilla y espuma de mar sobre sopa fría de jardín.

– **Plato Principal:** Armonía de nuestras Rías.

– **Postre:** Chip de manzana, sabor de huerta y paladares helados de montaña.

Lucía Freitas (Rte. Tafona Casa de Xantar, Santiago de Compostela, A Coruña)

– **Entrante:** Bonito de Burela, frutos del huerto y anacardo.

– **Plato Principal:** Papada de cerdo Celta, cigala y limón.

– **Postre:** Chocولاتerapia.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

