



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

RAÚL RESINO GANADOR DEL VI CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Barcelona

28 de abril de 2016. Salón Alimentaria

El chef trabaja en el restaurante Raúl Resino (Benicarló, Castellón)
Los cocineros Lucía Freitas e Iñaki Murúa han quedado en segundo y tercer lugar

Barcelona, 28 de abril de 2016. - Tras dos años y cuatro semifinales celebradas en Tenerife, Barcelona, Bilbao y Madrid, hoy, en la feria Alimentaria de Barcelona, Raúl Resino del restaurante Raúl Resino Olivares (Benicarló, Castellón) se ha proclamado ganador del VI Concurso Cocinero del Año y Óscar Quintana Lourido del restaurante Culler de Pau (1*) (O'Grove, Pontevedra) ha sido el vencedor del II Concurso Camarero del Año.

VI CONCURSO COCINERO DEL AÑO

El menú con el que **Raúl Resino** ha logrado el primer premio ha sido

Entrante: Cigala en dos pasos

Plato principal: Juliola con all i pebre de alcachofas y mini tomates 20 horas

Postre: Esfera de chufa sobre mosaico de cítricos y turrón de almendra.

Nació hace 37 años (Madrid). Ha realizado stages en Martín Berasategui, El Celler de Can Roca, Zuberoa, Koldo Royo y el Restaurante Suzaku en Tokio. Pasó por pequeños restaurantes en Madrid y Castellón hasta que se adentró en el mundo de la alta cocina de la mano del hotel Hostal de la Gavina - 5 estrellas gran lujo. También ha trabajado como segundo de cocina en el restaurante el Olivo del hotel La Residencia en Deia; como Chef Executive en el Hotel Can Simoneta (Canyamel) y siendo jefe de cocina en los restaurantes Tahini y Satyricon de Mallorca.

Raúl Resino ha recibido un cheque de 6.000€ pero no ha sido el único pues hoy los 8 cocineros participantes tenían premio. **Lucía Freitas**, chef y copropietaria de A Tafona Casa de Xantar (Santiago de Compostela), quien ha quedado en segundo lugar, ha recibido 3.000€, **Iñaki Murúa**, chef del Hotel Viura (Villabuena de Álava), el tercero, 1.500€ y los otros 5 compañeros: **Juan Manuel Salgado**, restaurante Plassohla del Hotel OHLA (Barcelona); **Adrián Bosch**, restaurante Tiziano del Hotel Villa Cortes (Tenerife); **Óscar Rodríguez**, restaurante River Hall (Zaragoza); **Rubén Osorio**, restaurante Ergo (Miranda de Ebro, Burgos) y **Cristóbal José Muñoz**, Le Cordon Bleu (Madrid), 500€.





COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Concurso Cocinero del Año es un prestigioso certamen que se ha consolidado en el panorama gastronómico nacional, donde se premia la excelencia en la cocina. Los ganadores de las anteriores ediciones son, actualmente, grandes chefs, que, posteriormente, han logrado estrellas Michelin como: **Jordi Cruz** (1ª Edición), **Beatriz Sotelo** (2ª Edición), **José Carlos Fuentes** (3ª Edición), **Víctor Manuel Rodrigo** (4ª Edición) y **Joaquín Baeza** (5ª Edición).

Los encargados de tomar la difícil decisión de elegir al ganador del VI Concurso Cocinero del Año han sido: **Martín Berasategui**, restaurante Martín Berasategui (3*); **Oriol Castro**, restaurante Disfrutar (1*); **Diego Guerrero**, restaurante Dstage (1*); **José Carlos Fuentes**, restaurante Tierra (1*), del Hotel Valdepalacios y ganador del III Concurso Cocinero del Año; **Joaquín Baeza Rufete**, restaurante Baeza Rufete y ganador del V Concurso Cocinero del Año; **Xanty Elias**, restaurante Acanthum (1*); **Sebastián Frank**, restaurante Horváth (2*) y ganador del I Koch des Jahres; **Christian Sturm-Willms**, restaurante Bonner Yunico im Kameha Grand (1*) y ganador del II Koch des Jahres. Además, formarán parte del jurado técnico **Juan Espinosa**, chef y director comercial de Manitowoc y **Alfonso Salido**, chef ejecutivo de Jospers y como director técnico, **Jaime Castellón**.

Para más información:

Tel. 934 876 200

info@concursococinero.com

www.concursococinero.com

