



ÁLVARO SALAZAR Y PEDRO MONTOLIO VENCEDORES DE LA 1ª SEMIFINAL DEL VII CONCURSO COCINERO DEL AÑO

Arnau Puig ha logrado alzarse con la 1ª semifinal del III Concurso Camarero del Año

Barcelona, 30 de noviembre de 2016.- Ocho cocineros y cinco camareros de Aragón, Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Cataluña se han disputado hoy su pase a la final nacional del VII Concurso Cocinero del Año y del III Concurso Camarero del Año. En esta ocasión, se celebraba la primera semifinal de ambos concursos y en ella han resultado vencedores los chefs Álvaro Salazar del Restaurante Argos (1*) (Port de Pollença, Palma de Mallorca) y Pedro Montolio del Hotel Barcelona Princess (Barcelona) y el camarero Arnau Puig del Restaurante Lasarte (3*) (Barcelona).

Ambos concursos han tenido lugar en la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, (ESHOB), en donde los chefs han preparado, durante cinco horas, su mejor menú compuesto por un primero, un segundo y un postre. Los platos que han hecho ganador a Álvaro Salazar son: como entrante, Sunomono de mariscos, moluscos y cefalópodos al Palo Cortao; de plato principal ha elaborado anguila espinagada con kabayaki de palo y, de postre, sexy de fresas, rosa y cítricos. En el caso de Pedro Montolio, su menú vencedor ha sido un ajo blanco con ceviche de caballa y ensalada de manzana acida, apio y uva, como entrante; su plato principal era una vieira y papada con guisantes, verduritas, setas y aire de ceps y, de postre, un tiramisú con corazón líquido de café, Amaretto y cremoso de chocolate con haba tonka.

Álvaro Salazar nació hace 30 años, en Linares (Jaén). Ha realizado diversos stages en restaurantes como Tragabuchés (1*), Echaurren o Ezcaray (1*). Una vez finalizado este periodo ha trabajado en restaurantes del país como el Hotel Palacio del Bailío, La Seda, Sergi Arola Gastro (2*) así como en París, Estocolmo o Kuwait. En 2011 se traslada a Mallorca y trabaja en varios proyectos junto a Andreu Genestra. Actualmente, dirige el Restaurante Argos (1*) (Puerto Pollença, Mallorca).

Pedro Montolio nació en Barcelona, el 31 de julio de 1975. Ha realizado stages en el restaurante Gaig y en El Racó de Can Fabes. Posteriormente, ha trabajado en el Hotel Alimara, el Teatre Grec, el restaurante Franc, el Hotel Ritz, en el restaurante el Noticiero Universal y en el restaurante Manairo. En la actualidad, es jefe de cocina del Hotel Barcelona Princess (Barcelona).

Por su parte, Arnau Puig ha sido el camarero que mejor ha completado una serie de pruebas teóricas y prácticas, entre las que se encontraba una cata de vino, el montaje de la mesa, la preparación de un coctel y de un café o el tiraje de cerveza y, por ello, ha conseguido su puesto en la final.

Arnau Puig nació en 1993, en Premià de Mar. Realizó prácticas de camarero en el restaurante Bistrot de la Republique (Francia) y en el restaurante Lasarte (3*), de Martin Berasategui, donde actualmente es jefe de rango. Anteriormente, trabajó como ayudante de cocina en el Ristorante La Nonna, el Bar de Moi, y el hotel y restaurante Sorli Emocions.

Durante todo el día, los patrocinadores, así como algunos miembros del jurado han realizado varias actividades y showcookings en las instalaciones del recinto de Palo Alto, situadas junto a la Escuela ESHOB.





VII Concurso Cocinero del Año

Los otros seis cocineros participantes han sido: Juan Sánchez López, Hotel Summus Monteplaya, (Malgrat de Mar, Barcelona); Álvaro Abad García, Restaurante Irons & Woods (Alicante); Alvar Ayuso Thorell, Restaurante Alvar (Barcelona); Toño Rodríguez Iguacel, Restaurante Saborea (Biescas, Huesca); Carlos Sierra Galán, Tomates Verdes Restaurant & More (Llucmajor, Mallorca) y Daniel Vives, Restaurante Víctor Trochi (Palafolls, Barcelona).

Los encargados de elegir a los dos primeros chefs semifinalistas han sido: Jordi Cruz, Restaurante ABaC (2*); David Andrés, Restaurante ABaC (2*); Oriol Castro, Restaurante Disfrutar (1*); Oriol Ivern, Restaurante Hisop (1*); Raúl Resino, Restaurante Raúl Resino (Benicarló, Castellón) (1*) y ganador del VI Concurso Cocinero del Año y Philippe Regol, crítico gastronómico. Además, han formado parte del jurado técnico Daniel Bausà y Xavier Fàbregas de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona, (ESHOB) y como director técnico, Jaime Castellón.

III Concurso Camarero del Año

Los otros cuatro camareros participantes en esta primera semifinal del noreste peninsular han sido: Robert Herruzo Winson, Xoyo Ibiza, Grupo Borabora (Ibiza); Unai Mata Falcó, Restaurante Spoonik, (Barcelona); Iván Ruiz Tamarit, LOCatamos (Barcelona) y Joan Valls Schmitt, Restaurante Le Gourmand Mataró (Mataró, Barcelona).

El camarero ganador ha sido seleccionado por: César Cánovas, coordinador de Restauración de la Escuela CETT y Brand Ambassador de Restaurante Monvinic; Pablo Sacerdotte, maitre, Restaurante ABaC (2*); Pedro Monje, Director de Sala de Via Veneto (1*); Alfred Romagosa, Director de Sala Restaurante Fermí Puig; Xavi Alba, Director de Sala Restaurante Tickets, (1*) y Federico Ruiz, experto en formación de sala de la Escuela CETT. El Jurado Técnico lo han integrado Antonio Chacón, miembro de Linkers; Mariano Castellanos, Presidente de Honor de AMYCE; Juan Carlos López, maestro cervecero de Mahou-San Miguel; Xavi Iglesias, barista de Marcilla; Manu Iturregi, mixólogo del Residence Café (Bilbao) y Marianela Olivares, directora general de Linkers y directora técnica del concurso.

Patrocinadores

Alimentaria es el patrocinador fundador. Entre los patrocinadores principales se encuentran: Coca-Cola, Calidad Pascual, Proquimia, Manitowoc, Bonduelle y Eurofred. Como preferentes están: Mahou-San Miguel, Solán de Cabras, Gas Natural, Marcilla, 3 Claveles, Porvasal, Saro, Gary's, Chefsociety y Linkers-Hosteleo. Como colaboradores cuenta con Kitchening, CETT, Club de Chefs de Catalunya, Gastroactitud y Quantum. Como colaborador local en esta semifinal se encuentra ESHOB.

Sobre Grupo Caterdata

El Grupo Caterdata lleva más de 25 años trabajando en el sector de la restauración. Es la empresa encargada de organizar los concursos Cocinero y Camarero del Año en España y el Koch des Jahres, su equivalente, en Alemania, Austria y Suiza. Además, edita la revista RRR/CATERNEWS, cuenta con la agencia de chefs CHEFSERVICES y desarrolla trabajos de consultoría desde su división SEP HORECA (selección estratégica de personal).

