



COCINERO DEL AÑO
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El Concurso Cocinero del Año se inaugura en Valencia con un alto nivel de los chefs participantes

El pasado miércoles 29 de septiembre se celebró la primera de las ocho semifinales del Concurso Cocinero de Año (CCA) en un entorno de excepción, el Centro de Turismo (CdT) de Valencia, de la Conselleria de Turisme de la Generalitat Valenciana. El chef murciano Francisco Javier García, que compitió con otros nueve chefs profesionales seleccionados de entre el centenar de inscritos de la Comunidad Valenciana y Murcia, fue el ganador de la primera semifinal. Su nombre, junto al de todos los participantes del Concurso Cocinero del Año, darán mucho que hablar en el panorama gastronómico nacional.

El Concurso Cocinero del Año se inauguró en dos entornos de excepción: el Centro de Turismo (CdT) de Valencia, donde se desarrolló la 1ª semifinal, y en el Hotel Meliá Rey Don Jaime de la cadena Sol Meliá, donde estuvieron concentrados los diez cocineros participantes de la Comunidad Valenciana y Murcia así como los miembros del jurado.

La primera semifinal del certamen comenzó en el Centro de Turismo (CdT) de Valencia, a las 8 de la mañana. Durante cinco horas, los 10 chefs participantes de la Comunidad Valenciana y Murcia tuvieron que elaborar un menú de tres platos, para cuatro personas, que no superase los 12 euros por persona. Además, los cocineros tuvieron que regirse por las normas internacionales de la WACS (World Association of Cooks Societies).

El jurado

El jurado de la primera semifinal contó con importantes personalidades del panorama gastronómico de la Comunidad Valenciana y Murcia.

Paco Franco, Presidente del Consejo Gastronómico de Valencia y provincia, fue el presidente del Jurado.

Los miembros del jurado se dividieron las tareas de puntuación formando un jurado de sala compuesto por Juan Carlos Galbis, formador de Cocina del CdT de Valencia y Abel Daniel Martellotti, formador de hostelería del CdT de Alicante; y un jurado de cata, compuesto por Paco Franco, Santiago Barquero, Vicepresidente del Club de Jefes de Cocina de la Comunidad Valenciana, Josep Quintana, Restaurante Torrijos (una estrella Michelin), José Miguel Ruiz, Restaurante La Seu (una estrella Michelin) y Antonio Barcos Díaz, Restaurante Peñalen de Castellón.

Los participantes

Todos los miembros del jurado coincidieron en destacar el alto nivel de los chefs participantes en la primera semifinal del Certamen. “La selección ha sido muy difícil”, afirmó Jaime Castellón, Director Técnico del Concurso Cocinero del Año, “ya que existen muy buenos profesionales de la restauración en la Comunidad Valenciana y Murcia”.

El ganador de la primera semifinal fue el más joven de los chefs participantes, el murciano Francisco Javier García Gómez. El segundo puesto fue para David López, de Alicante, y el tercero para Carlos Vidueira, de Valencia. Todos ellos sorprendieron al jurado por la originalidad de sus propuestas y la gran imaginación demostrada en la elaboración y presentación de los menús.



COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

Francisco Javier García, los secretos de un ganador

Con tan sólo 24 años, el murciano Francisco Javier García Gómez se ha convertido en el primer semifinalista del Concurso Cocinero del Año. Nacido en Molina de Segura (Murcia) en 1980, estudió en la Escuela de Hostelería de La Flota el Grado Medio de Cocina y Grado Medio de Pastelería. Ha impartido el curso 'Tapas Originales' para el Centro de Calificación Turística de Murcia y ha sido ponente del curso '¿Qué puede enseñar la ciencia a la cocina?' Además, ha trabajado como jefe de cocina en diversos establecimientos de restauración de Murcia. El próximo mes de octubre inaugurará el restaurante Góngora en Murcia.

A la hora de cocinar prefiere trabajar con alimentos tradicionales pero utilizando siempre una técnica y toques modernos. En la elaboración de todos sus platos, prima el sabor a una presentación espectacular, además del cuidado minucioso de los puntos de cocción en todos los alimentos que cocina.

Menú presentado a concurso:

1. LA CATALANA: El tomate en esfera con interior de ajo, tejas de pan distinto, jugo de ibérico y aceite de arbequina.
2. JUGANDO CON LA FIDEUÁ: Jugo de fideuá, sepia, almejas, bacalao fresco y aire de coliflor ahumada.
3. COMO SI DE UNA TARTA DE QUESOSE TRATARA: Tomates negros de mortalla confitados a la vainilla, las fresas y el helado de queso blanco y albahaca.

Avalés del concurso

El Concurso Cocinero del Año está respaldado por el chef tres estrellas Michelin, Martín Berasategui, que es el Presidente del jurado permanente y de la gran final. Además, es el único concurso en España avalado por la WACS (World Association of Cooks Societies).

El certamen cuenta con el apoyo de importantes empresas e instituciones como **Alimentaria, Iberdrola, Puntocash (Grupo Carrefour), Unilever Foodsolutions y Sol Meliá**, que apuestan por el Concurso Cocinero del Año. El concurso está organizado por Catereventos y cuenta también con la colaboración de Font Vella, Oms y Viñas, Racional, Florette-Vega Mayor, Fleurance, Johnson Diversey, Nutri Pack Ibérica y Los Gemelos J.A. Henckels España.

La entrega de Premios

La primera semifinal del Concurso Cocinero del Año concluyó con la entrega de premios, en el Centro de Turismo de Valencia. El acto fue presidido por el Director General de Turismo del Interior, **Ilmo. Sr. Emilio Llopis**, que encabezó la mesa de parlamentos junto a **Paco Franco**, Presidente del Consejo Gastronómico de Valencia y provincia y presidente del jurado de la semifinal, **Jaime Castellón**, Director Técnico del concurso, y **Antonio Egea**, Director de Relaciones Institucionales de Iberdrola, que habló en nombre de todos los patrocinadores del concurso.

En la entrega de premios, los patrocinadores entregaron el diploma de participación y un obsequio a cada uno de los diez participantes, y se proclamó al ganador de la semifinal, así como al segundo y tercer puesto.

Al acto asistieron **Javier González**, Director del CdT de Valencia, **Gustavo Ungría**, Director de Alimentación y Bebidas de Sol Meliá, **Miguel Nigorra**, Director General de Puntocash, **Manuel Fernández**, Area Sales Manager de Unilever Foodsolutions, **Teresa Rigola**, Coordinadora de Promoción y Marketing de Alimentaria, **Erhard Weber**, Director General de Racional, **Bruno González**, Delegado de Ventas de Oms y Viñas, y Carlos Romaní, Food Service Specialist de Johnson Diversey.