



**COCINERO DEL AÑO**  
EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

## **Flavio Morganti, de Galicia, ganador de la segunda semifinal del Concurso Cocinero del Año celebrada hoy en Gijón**

Miércoles, 1 de diciembre de 2004.- Hoy se ha celebrado la segunda de las ocho semifinales del **Concurso Cocinero de Año (CCA)** en el **I.E.S Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón**, de la Viceconsejería de Educación del Gobierno del Principado de Asturias.

En esta ocasión, nueve cocineros profesionales seleccionados entre todos los que se han inscrito de las comunidades de **Asturias, Cantabria y Galicia** han competido para convertirse en uno de los finalistas a Mejor Cocinero del Año.

Cada participante ha dispuesto de 5 horas para elaborar el menú, para cuatro personas, que ha presentado previamente a la organización del concurso. Cada menú se ha compuesto por tres platos -postre incluido- y no podía superar los 12 euros de coste por persona.

El jurado ha sido presidido por **Manuel Fernández**, Director del I.E.S Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón, y formado por **Ricardo Galán**, Jefe de Estudios de la Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón, **Alejandro García**, chef una estrella michelín del Restaurante Paladares de Gijón, **Luis Alberto Martínez**, Restaurante Casa Fermín, **Manuel Chaves**, Restauraente Reina Mares de Ourense, y **Silvia Isla**, docente de la Escuela de Hostelería Heliópolis de Sevilla, sede de la tercera semifinal del Concurso Cocinero del Año que se celebrará el 26 de enero del 2005.

El jurado del **CCA** se rige por las normas de la **WACS (World Association of Cooks Societies)**, valorando cuatro puntos: Presentación e innovación, Sabor, Composición y Preparación Correcta y profesional.

El ganador de esta segunda semifinal del **Concurso Cocinero del Año** ha sido **Flavio Morganti**, italiano de 42 años, propietario y jefe de cocina del restaurante Galileo de A Coruña.

El **menú** presentado por Flavio Morganti ha sido:

- 1- Escabeche tibio de moluscos con capuchino de mejillones.
- 2- Lomo de cordero churro con reducción de su jugo, echalottas balsámicas, puré de berenjena y tallarines al azafrán.
- 3- Zabaione frío al cava con ragouth de frutos del bosque y teja de pistachos.

El segundo puesto ha sido para el cántabro **Fernando Llamosas Conde**, jefe de cocina del restaurante La Casona del Valle, Santander, y el tercero para el gallego **Pedro Merino**, jefe de cocina del Parador de Turismo de Baiona, Pontevedra.

**Jaime Castellón**, Director Técnico del Concurso Cocinero del Año, ha declarado que "La selección ha sido muy difícil, por el alto nivel de los participantes".

Todos los participantes de esta semifinal han obtenido un diploma y el ganador, **Flavio Morganti**, de Galicia, la oportunidad de ir junto a **Francisco Javier García**, de Murcia, ganador de la primera semifinal celebrada en Valencia, a la gran final que tendrá lugar dentro del marco **Alimentaria 2006**,



## COCINERO DEL AÑO

EL CONCURSO DE RESTAURAMA EN ALIMENTARIA

El Acto de Clausura y Entrega de Premios, que ha tenido lugar esta tarde en el I.E.S. Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón, ha sido presidido por **D. Herminio Sastre Andrés**, Viceconsejero de Ciencia y Tecnología de la Consejería de Educación y Ciencia del Principado de Asturias, **Sigrid Ohliger**, de Los Gemelos J.A. Henckels España, en representación de los patrocinadores, **Manuel Fernández**, Director del IES Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón y presidente del jurado de esta semifinal, y por **Jaime Castellón**, Director Técnico del Concurso Cocinero del Año.

### LISTADO PARTICIPANTES

#### ASTURIAS:

- Antonio Alonso, Jefe de Cocina del Restaurante Chiquito (Oviedo).

#### GALICIA:

- Pedro Merino Munsalve, Jefe de Cocina del Parador de Turismo de Baiona (Pontevedra).
- Juan Navarro, Jefe de Cocina del Parador del Ferrol (A Coruña).
- Flavio Morganti, Jefe de Cocina del Restaurante Galileo (A Coruña).
- José Manuel Rodríguez, Jefe de Cocina del Restaurante Mar de Plata (Pontevedra).
- Javier Lorenzo, Jefe de Cocina del Restaurante Pazo Monterrey (Ourense).

#### CANTABRIA:

- Juan Antonio Trenado Abril, jefe de cocina en el Hotel Azul (Santiago de Cartes).
- Fernando Llamosas Conde, Jefe de Cocina del Restaurante La Casona del Valle (Santander).
- Natividad Canóniga, Jefa de Cocina del Restaurante Asador Las Quintas.

#### **Para más información:**

Sonia Solá / Ana Belén Pérez

COMUNICATIVA

Tel. 93 487 99 44 / 686 11 25 84

[sonia.sola@comunicativa.biz](mailto:sonia.sola@comunicativa.biz) / [www.concursococinero.com](http://www.concursococinero.com)