

## NOTA DE PRENSA

# Juan Andrés Rodríguez, vencedor de la VII semifinal de *Concurso Cocinero del Año*

El chef **Juan Andrés Rodríguez Morilla**, del restaurante El Claustro de Granada, ha obtenido el triunfo en la séptima semifinal de *Concurso Cocinero del Año* (CCA), organizado por Grupo Caterdata. **José Nieto Martínez**, delegado provincial de la Consejería de Educación en Málaga ha entregado el máximo galardón en una brillante gala celebrada en las instalaciones del IES La Rosaleda, donde un cóctel de clausura patrocinado por Cruzcampo ha puesto el broche de oro a un evento que durante dos días ha logrado reunir a numerosos profesionales del sector de la restauración.

**Juan Andrés Rodríguez Morilla**, de 27 años y chef del restaurante El Claustro de Granada, se ha proclamado ganador de la séptima semifinal perteneciente a la segunda edición de *Concurso Cocinero del Año* (comunidad de Andalucía, Canarias y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla) una apasionante jornada gastronómica celebrada durante los días 11 y 12 de diciembre en las instalaciones del IES La Rosaleda de Málaga. Rodríguez ha sido reconocido como el mejor chef entre otros nueve finalistas, siendo la segunda posición para **Mauro Martínez** (restaurante Balea, de Cádiz) y **Víctor Oscar Trochi** (restaurante Eskina, de Marbella, Málaga).

Con este triunfo, Rodríguez Morilla representará a la región de Andalucía en la Gran Final de CCA que se celebrará el 13 de marzo de 2008 dentro del espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama, en la Feria Alimentaria de Barcelona.

El joven chef, natural de Sevilla, se ha alzado con la victoria gracias a la elaboración de un menú compuesto por: *Ensalada de tomate con queso de cabra y crema de anchoas*, de entrante. *Esturión de río frío lacado con puré de patata ratte*, de plato principal. Y *crema de castañas con helado de vainilla y crocant de cacao*, de postre.

Por su parte, **Pedro Jesús Jurado**, del restaurante Arroqui, de Dos Hermanas (Sevilla) ha sido galardonado con el premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo. Sus dos elaboraciones han sido: *Presa ibérica laminada con toffee de carne, pera glaseada y alcachofa*. Y *ravioli templado de buey de mar con majado de piñones, huevas de trucha y crema de calabacín*.

El fallo del jurado se ha dado a conocer en una espectacular gala que ha congregado a más de 300 personas en el Salón de Actos del mismo recinto.

### **Jurado de lujo**

Un jurado de excepción ha acogido esta séptima semifinal, integrado por **Jordi Cruz** (vicepresidente de CCA), poseedor de una estrella Michelin (el más joven de España y segundo del mundo en obtener esta distinción), del restaurante L'Estany Clar de Berga y ganador de la 1ª edición de CCA; **Rafael Morales**, del restaurante La Alberca, de Sanlúcar la Mayor, Sevilla (2 estrellas Michelin), **Celia Jiménez**, del restaurante El Lago de Marbella (1 estrella Michelin), **Silvia Isla**, del restaurante IES Heliópolis de Sevilla

y **Ángela Fernández** (directora de la escuela de hostelería de Toledo).

### **Doble jornada**

La séptima semifinal de CCA se ha dividido en dos jornadas. Durante la primera, celebrada el martes día 11, los diez cocineros seleccionados han dispuesto de cinco horas para elaborar un menú para cinco personas, compuesto de tres platos -postre incluido-, no debiendo superar los trece euros de coste por persona. El CCA ha solicitado también a los cocineros la elaboración de dos piezas de aperitivo en forma de tapa con un coste de un euro de materia prima por persona. Durante la segunda jornada llevada a cabo el día 12, el concurso ha presentado un amplio programa de demostraciones y clases magistrales abierto a todos los profesionales del sector.

### **Suculentos premios**

Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador y los principales clasificados de la Gran Final Nacional de CCA recibirán 30.000 euros en premios repartidos de la siguiente manera: 12.000 euros para el ganador, 6.000 euros para el segundo clasificado, 3.000 euros para el tercero y 1.000 euros para los chefs que queden entre el cuarto y el octavo lugar. Todo ello, junto con valiosos regalos ofrecidos por las prestigiosas firmas patrocinadoras del evento, entre las que se encuentran Alimentaria, Bodegas Aresán, Unilever, Makro, Cruzcampo, Frau Enodis, Saimaza, Bonduelle, Tescoma, Debic, Zumos Pago, JohnsonDiversey, Philadelphia, Oms y Viñas, Sarrade, Zwilling J.A. Henckels, Cambro y Juan Hinojal.

### **Grupo Caterdata**

*Concurso Cocinero del Año* es un evento gastronómico organizado por Grupo Caterdata ([www.grupocaterdata.com](http://www.grupocaterdata.com)), empresa que cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración, donde está presente desde hace 15 años a través de sus revistas RRR (restauración de servicio rápido y nuevos conceptos), CATERNEWS (restauración social y catering), GESTIÓN EN H (gestión hotelera) y CHEFSCLUB (soporte y herramienta idónea para profesionales de la restauración y hostelería media-alta). Además de las publicaciones la firma organiza anualmente diversos simposiums y jornadas y ha iniciado recientemente una nueva andadura en el sector, con el lanzamiento de CATERCONSULTING (obtención de datos de mercado, apoyo y asesoramiento en el lanzamiento de nuevos productos) y de CHEFSERVICES, la primera agencia de chefs que existe en España.

### **Próxima cita: TOLEDO**

La Escuela de Hostelería de Toledo acogerá los días 5 y 6 de Febrero de 2008 la última de las ocho semifinales pertenecientes a la segunda edición de *Concurso Cocinero del Año*. En ella participarán chefs de las Comunidades de Castilla La Mancha y Extremadura.

Más información:

CONCURSO COCINERO DEL AÑO (GRUPO CATERDATA)

Joaquín Fachado

[prensa@concursococinero.com](mailto:prensa@concursococinero.com)

Tel.: 93 487 62 00 / Móvil: 629 35 05 23