

NOTA DE PRENSA

Antonio Granero, vencedor de la 8ª semifinal de Concurso Cocinero del Año

El chef **Antonio Granero**, del restaurante “Laboratorio gastronómico extremeño” de Villafranca de los Barros (Badajoz), ha obtenido el triunfo en la octava semifinal de *Concurso Cocinero del Año* (CCA), organizado por Grupo Caterdata. El ganador ha recibido el máximo galardón en una brillante gala celebrada en los Viñedos Cigarral Santa María, 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.

Antonio Granero, chef del restaurante “Laboratorio gastronómico extremeño” de Villafranca de los Barros (Badajoz), se ha proclamado ganador de la octava semifinal perteneciente a la segunda edición de *Concurso Cocinero del Año* (comunidades de Castilla-La Mancha y de Extremadura); una apasionante jornada gastronómica celebrada durante los días 5 y 6 de febrero en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Toledo y los Viñedos Cigarral Santa María, pertenecientes al grupo Adolfo Restauración.

Granero ha sido reconocido como el mejor chef entre otros nueve finalistas, siendo la segunda posición para **Adelaido Bueno** (restaurante Don Gil, de Albacete) y la tercera para **Javier Medina** (restaurante Cigarral de las Mercedes, de Cobisa, Toledo).

Con este triunfo, Granero se convierte en el octavo finalista de la Gran Final de CCA que se celebrará el próximo día 13 de marzo dentro del espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama, en la Feria Alimentaria de Barcelona.

El joven chef se ha alzado con la victoria gracias a la elaboración de un menú compuesto por: *Huevo trufado con emulsión de foie y alcachofas*, de entrante; *Vieriras marinadas con lomo de conejo y boletus edulis*, de plato principal; y *Peras al vino con reconstrucción sobre sopa de vainilla*, de postre.

Por su parte, el segundo clasificado, **Adelaido Bueno** ha sido igualmente el ganador del premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo. Sus dos elaboraciones han sido: *Meteorito de bronce, crema de queso curado y núcleo de jugo de pimiento con asadillo* y *Cuajada manchega de hígados de liebre macerados en oporto y vino rancio con ruibarbo, pipas de calabaza y aceituna negra*.

El fallo del jurado se ha dado a conocer en una espectacular gala que ha congregado a más de 300 personas en las fantásticas instalaciones de los Viñedos Cigarral Santa María.

Jurado de lujo

Un jurado de excepción ha acogido esta octava semifinal, integrado por **Jordi Cruz**, vicepresidente del jurado y 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; **Adolfo Muñoz**, del restaurante Adolfo, de Toledo; **Pepe Rodríguez**, del restaurante El Bohio, de Illescas, Toledo (1 estrella Michelin); **Mario Sandoval**, del restaurante Coque, de Humanes de Madrid (1 estrella Michelin), **Juan Pablo Felipe**, del restaurante El Chaflán, de Madrid (1 estrella Michelin), **Manuel de la Osa**, del restaurante Las Rejas, de Las Pedroñeras, Cuenca (1 estrella Michelin); **Fco. Javier Muñoz**, del restaurante Adolfo Colección, de Toledo y **Alberto Chicote**, del restaurante Nodo, de Madrid.

Doble jornada

La octava semifinal de CCA se ha dividido en dos jornadas. Durante la primera, celebrada el martes día 5, 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 en materia prima 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 6, 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 de CCA recibirán suculentos premios: 12.000 euros para el vencedor, 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, además de valiosos regalos ofrecidos por las firmas patrocinadoras del evento: Alimentaria, Bodegas Aresán, Unilever, Makro, Cruzcampo, Frau Enodis, Font Vella, Alimentos de Extremadura, 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), 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.

Más información:

CONCURSO COCINERO DEL AÑO (GRUPO CATERDATA)

Joaquín Fachado

prensa@concursococinero.com

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