

CONVOCATORIA PRENSA

Los nuevos valores de la cocina de Asturias, Cantabria y Galicia competirán en el Concurso Cocinero del Año

Un Jurado de excepción escogerá al segundo semifinalista, entre los nueve cocineros seleccionados de las tres comunidades, que irá a la gran final

El próximo 1 de diciembre el **Concurso Cocinero de Año (CCA)** celebrará la segunda de sus ocho semifinales 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** competirán para convertirse en uno de los finalistas a Mejor Cocinero del Año.

El jurado de esta segunda semifinal estará 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, **Marcelo Tejedor**, Premio Especial de la Crítica Gallega 2000 y chef del Restaurante Casa Marcelo (Santiago de Compostela), **Alejandro García**, chef una estrella michelín del Restaurante Paladares de Gijón, **Luis Alberto Martínez**, Restaurante Casa Fermín, 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 **Concurso Cocinero del Año** es un certamen bienal dirigido a los profesionales del mundo de la cocina de toda España, y su objetivo es prestigiar dicha profesión y premiar al mejor chef del país. El concurso está respaldado por **Martín Berasategui**, tres estrellas Michelin, Presidente del jurado permanente y de la gran final.

Los **nueve cocineros** que participen en esta segunda semifinal del **Concurso Cocinero del Año** obtendrán un diploma y el ganador, además, la oportunidad de ir a la gran final, que se celebrará en **Alimentaria 2006**. Su nombre, junto al del resto de los participantes del certamen, dará mucho que hablar en el panorama gastronómico nacional.

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

El Acto de Clausura y Entrega de Premios tendrá lugar el mismo miércoles 1 de diciembre a las 17:00 horas en el I.E.S. Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón.

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, Rational, Florette-Vega Mayor, Fleurance, Johnson Diversey, Nutri Pack Ibérica y Los Gemelos J.A. Henckels España**.

LOCALIZACIÓN

Acto: **2º SEMIFINAL DEL CONCURSO COCINERO DEL AÑO.**
Comunidad de Asturias, Cantabria y Galicia.
Fecha: **Miércoles, 1 de diciembre**
Lugar: I.E.S Escuela de Hostelería y Turismo de Gijón
Paseo Betoña, 30, Gijón (Asturias)

Para más información:

Sonia Solá / Ana Belén Pérez

COMUNICATIVA: Tel. 93 487 99 44

www.concursococinero.com