

## Primer finalista del Concurso Cocinero del Año

Victor Manuel Rodrigo, del restaurante Samsha de Valencia, ha pasado de forma automática a ser el ganador de la primera semifinal celebrada en el CCT de Murcia de la cuarta edición del Concurso Cocinero del Año al quedar descalificado el vencedor, Federico Guajardo, del restaurante Sal de Mar de Denia, por haber concursado con un postre cuya autoría pertenece a Ricard Camarena, del restaurante Arrop. Víctor Manuel Rodrigo (en la imagen) presentó un menú compuesto por Ceviche de mejillones en su concha comestible, caviar de lima-limón y jengibre, y cus-cus de coliflor y brócoli, como entrante; Corvina con salsa teriyaki de piña, rocas de calabaza y burbujas de orégano, como plato principal, y Desierto de chocolate, de postre.



José Manuel Miguel Rodríguez, del restaurante Submarino de Valencia, pasa a ser el segundo clasificado (logrando también el Premio Aperitivo Codorniu por su Royale de foie y ostra gallega tratada como un Bloody Mary), y Francisco Vidal, del restaurante Parador Nacional El Saler, de El Saler (Valencia), el tercero.

## Paco Roncero abre otro "Estado Puro"

Paco Roncero abrirá en breve su segundo gastrobar "Estado Puro" en Madrid, en el que ofrecerá tapas creativas basadas en recetas tradicionales. Ubicado en el hotel NH Palacio de Tepa, muy próximo a la madrileña plaza del Ángel, mantendrá el mismo concepto que el primero pero incluirá algunas novedades, como un tradicional asador de pollos. "Al tratarse de un sitio que puede convertirse en un bar de copas y en esa zona no hay muchos lugares así, vamos a crear un concepto que hemos llamado 'Gin Tonic & Chicken', que nos permitirá ofrecer un "gin tonic" y medio pollo asado u otra opción que tendremos que analizar", ha detallado Paco Roncero.

## El mejor cocinero novel andaluz

Gracias a su plato Presa ibérica de Sierra Mayor rellena con falso risotto, patata, pera y aire de hierbas, el granadino Francisco Javier Rivas, estudiante de La Cónsula, se proclamó vencedor de la última edición del concurso Mejor Cocinero Novel del Año que organiza Landaluz, la Asociación Empresarial de la Calidad Agroalimentaria de Andalucía. Un total de seis candidatos procedentes de diversas provincias andaluzas participaron en la modalidad Iron Chef, en la que tuvieron dos horas para elaborar un plato único con ingredientes sorpresa y de origen andaluz. El jurado valoró especialmente la organización del trabajo, la composición, la presentación y, por supuesto, el sabor.

## La vanguardia guipuzcoana, en Sukatalde

Catorce jóvenes cocineros guipuzcoanos han constituido la asociación Sukatalde, que reúne a una nueva generación de restauradores de vanguardia interesados por cooperar y profundizar en el conocimiento gastronómico. Para su presidente, Edorta Lamo, del restaurante donostiarra A Fuego Negro, esta asociación nace de "la inquietud por compartir experiencias y organizar actividades conjuntas", entre las que destacarán las dirigidas a promover el conocimiento del amplio mundo gastronómico, como la formación en distintas áreas o las visitas a productores. Así, Sukatalde pretende transmitir "la imagen de una gastronomía guipuzcoana pujante y de una nueva generación de cocineros dinámica y de calidad", afirma Edorta Lamo, y busca difundir entre la opinión pública, los hosteleros y las instituciones "la existencia de una cantera de cocineros que representa a Guipúzcoa".

## La gastronomía zaragozana, "a examen"

Con motivo de la celebración de la XII edición del Certamen de Restaurantes de Zaragoza y Provincia, 28 restaurantes de Zaragoza capital y provincia ponen sus cartas a disposición del público hasta el 15 de marzo para que éste valore el nivel de la gastronomía que ofrece Zaragoza. Cada restaurante presenta hasta tres platos (uno para cada grupo denominado como entrante, plato central y/o postre) y se concederán varios premios en los apartados de cocina creativa, cocina tradicional y otros como mejor plato con productos de Aragón, mejor servicio en sala o a los restaurantes más destacados de Zaragoza capital y de la provincia. Para José Luis Yzuel, presidente de la Asociación de Empresarios de Restaurantes de Zaragoza y Provincia (Horeca), este examen servirá para seguir manteniendo alto el listón de la gastronomía zaragozana y "demostrará que la restauración está por la labor de hacer cosas, y ahora solo falta que la gente visite los restaurantes, que pruebe los platos que se presentan a concurso y se anime a salir de casa".

## La gastronomía conquista las redes sociales

Ya está en marcha La GastroRed, una red social de carácter exclusivamente profesional, promovida por la Fundación Arte y Gastronomía [[www.lagastrored.es](http://www.lagastrored.es)]. Cuenta ya con más de un millar de profesionales como miembros registrados, que están participando activamente, interactuando y contribuyendo con material propio y colaborando con sus comunicaciones, además de cooperando en diferentes proyectos originados desde la propia GastroRed.

Entre el colectivo interprofesional de esta comunidad se hallan chefs, sumilleres, escritores y periodistas especializados, personal docente, productos gourmet, proveedores, personal de sala y un largo etcétera. Pero más destacable es la cualidad interprofesional de los integrantes del colectivo, que está segmentado desde un principio por un equipo de evaluación de perfiles. **IH**

