

**Íñigo Rodríguez**

CHEF DEL RESTAURANTE DE EL HOTEL PACHÁ

«Los concursos de cocina son una fuente de ideas y experiencias»

Tras ser seleccionado entre 220 chefs, Íñigo Rodríguez participó en la semifinal del concurso 'Cocinero del Año', cuyo último tramo será disputado en la feria Alimentaria 2012.

«No se pudo ganar, pero había bastante nivel», asegura.

REDACCIÓN | D.B.

■—Ha participado en la semifinal del concurso 'Cocinero del año' que tuvo lugar en Barcelona, ¿cómo fue el certamen?

—No se pudo ganar, pero bueno, la verdad es que había bastante nivel. Ha sido una experiencia muy buena. Fuimos el martes. A las 16 horas fue la llegada, nos revisaron el material para que nadie hiciese trampas y nos dieron la posición en la que salíamos a concursar.

—¿Quiénes competían en esta fase?

—Habíamos sido seleccionados diez cocineros de los 220 que se inscribieron en el certamen. Era la semifinal de Cataluña, Aragón y Balears.

—¿Cómo se vio en comparación con el resto de los participantes?

—Era la primera vez que participaba. El que ganó ya se había presentado dos o tres veces. Además de lo bien que hagas el trabajo, necesitas tener un poco de experiencia de ediciones anteriores. Pero siempre es forzándose al máximo.

—¿Qué dificultades añadidas tiene concursar en un certamen de este tipo partiendo desde Eivissa?

—Al ir desde aquí en avión, tenemos muy limitado el tema de qué material nos llevamos. Allí la gente va mucho más preparada: mientras nosotros teníamos dos pequeñas cajas, los demás llevaban cinco o seis. Aunque por ello no lo hemos hecho peor.

—¿En qué consistía exactamente esta fase del concurso?

—Teníamos que hacer un menú que

**Íñigo Rodríguez**

D.I.

era un primero, un segundo y un postre, y no podíamos exceder los 15 euros de coste en todo el menú. También teníamos que elaborar un aperitivo cuyo coste no podía superar los dos euros. En cinco horas teníamos que elaborar el menú.

—La participación en este tipo de certámenes es toda una experiencia para el cocinero.

—Sí, estuvo todo muy bien organizado, incluso la entrega de premios, donde había unas 200 ó 300 personas. Hubo demostraciones de cocina de chefs con estrellas Michelin, hicieron un vídeo de todos los concursantes... Los concursos de cocina son una fuente de ideas y experiencias. Tengo muchas ganas de participar en la siguiente edición del concurso 'Cocinero del año'.