

CELEBRADA LA PRIMERA SEMIFINAL DE LA CUARTA EDICIÓN DE CCA

# Guajardo gana en Murcia y se proclama primer finalista de *IV Concurso Cocinero del Año*

Tras unos meses de descanso desde la final de la tercera edición celebrada en el marco de la feria Alimentaria, CCA ha celebrado en Murcia la primera semifinal de su cuarta edición, de la que ha salido como ganador y primer finalista el chef Federico Guajardo. Más de 400 profesionales de la zona han participado en las actividades paralelas del concurso (*Chef TV* y entrega de premios), convirtiendo la semifinal en una gran fiesta de la gastronomía.

El chef **Federico Guajardo** del restaurante Sal de Mar (Denia, Alicante) se ha proclamado en Murcia vencedor de la primera semifinal de la cuarta edición de *Concurso Cocinero del*



*Año*, un evento culinario avalado por el chef tres estrellas Michelin, **Martín Berasategui** y dirigido a chefs profesionales. En esta ocasión se han podido presentar al concurso cocineros de la región



Federico Guajardo y su ayudante Gonzalo Montoliu, tras recibir el premio de manos de Marina García y Beatriz Sotelo



## FEDERICO GUAJARDO

Restaurante 'Sal de Mar' (Denia, Alicante). Ganador de la primera semifinal de *IV Concurso Cocinero del Año*, perteneciente a la Comunidad Valenciana y Región de Murcia.

**Federico Guajardo** nació en el año 78 en Cipolletti, Argentina, y llegó a España en octubre de 2002 para realizar unas prácticas en la Hacienda Benazuza (dos estrellas Michelin), de Sevilla. Posteriormente ha trabajado en el restaurante alicantino Torres de Reixes donde ejerció de segundo de Cocina y, hasta hoy en día, en Sal de Mar, donde es jefe de Cocina. Algunos *stages* destacables son el del restaurante El



### MENÚ GANADOR

– Sorrentinos con ricotta de aceite de oliva ahumada en leña de sarmiento y agua de tomate a la brasa.

– Pescadilla en costra con infusión de jengibre y extracto de uva.

– Merengue templado de miel, cremoso de cítricos y helado de almendra.

Poblet de Denia (dos estrellas Michelin) o el del Café París de Málaga (una estrella Michelin).

Según comenta el propio chef "ganar esta semifinal supone muchísimas cosas... sobre todo, es una realización personal ver que lo que haces gusta, que el esfuerzo valió la pena y que esto no ha hecho más que empezar. Me gusta además por el contacto con otros chefs para compartir experiencias..."



de Murcia y Comunidad Valenciana. La jornada se ha convertido en una verdadera fiesta de la gastronomía que ha incluido, además del concurso propiamente dicho, un interesante programa de actividades paralelas todo ello celebrado en el CCT de Murcia. Más de 400 profesionales de la zona han podido disfrutar con la cocina en directo de **Paco Torreblanca**, gran maestro pastelero, **Jordi Cruz** (chef dos estrellas Michelin, ganador de I CCA), **Beatriz Sotelo** (chef una

estrella Michelin, ganadora de II CCA) y **José Carlos Fuentes** (ganador de III CCA). La jornada ha finalizado con la entrega de premios en la que han estado presentes diversas autoridades como **Marina García**, directora general de Turismo de la Región de Murcia; **Beatriz Hontoria**, concejal de Empleo, Protección Civil y Cooperación al Desarrollo del Ayuntamiento de Murcia y **José Marcos** presidente de Restaurantes de la federación Hostemur.

#### El jurado

Tras Federico Guajardo, quien ha concursado con **Gonzalo Montoliu** como ayudante, se han clasificado **Víctor Manuel Rodrigo**, del restaurante 'Samsha' de Valencia, en segundo lugar, y en tercer lugar **José Manuel Miguel Rodríguez**, del restaurante 'Submarino' de Valencia.

Así mismo, el *Premio Aperitivo Codornú* ha sido ganado por el mismo José Manuel Miguel Rodríguez, quien ha presentado un 'Royale de foie y ostra gallega tratada

como un Bloody Mary'.

Como jurado de degustación de la semifinal, CCA ha contado con: **Jordi Cruz**, chef del restaurante Àbac (Barcelona), dos estrellas Michelin y de L'Angle (Sant Fruitós del Bages, Barcelona) una estrella Michelin, vicepresidente del jurado de CCA y ganador de la primera edición del concurso; **Paco Franco**, presidente del Consejo Gastronómico de Valencia; **Susi Díaz**, chef una estrella Michelin (rte. La Finca, Elche, Alicante);

*Como novedad de esta edición se ha creado el programa Chef TV, un espacio gastronómico abierto a todos los hosteleros*

**Josep Quintana**, chef una estrella Michelin (rte. Torrijos, Valencia); y **José Carlos Fuentes**, ganador de la tercera edición de CCA y chef del restaurante Hostería Palacete Rural La Seda de Santa Cruz, Murcia.

El concurso de aperitivos se puntuó de manera totalmente independiente al concurso oficial. Para valorar estos aperitivos, la organización ha contado en Murcia con la colaboración de **Juan Carlos Galbis**, director de la Escuela Mediterránea de Valencia y **José Rico**, del restaurante Torre de Zoco de Murcia. Por último, como jurados técnicos en cocina han estado **Diego Jiménez**, profesor de Cocina



#### Espectaculares resultados tras cinco horas de trabajo

Además de los menús que cata el jurado, los concursantes tienen que elaborar dos más para la exposición pública y la exposición que se monta dentro de la propia sala de jurados. En total tienen cinco horas para elaborar cinco menús completos.

#### CON EL APOYO DE LAS SIGUIENTES FIRMAS:

ASOCIACIONES COLABORADORAS



PATROCINADORES PARTICIPANTES



COADYUDADORES

LOCLES





Las demostraciones de cocina del espacio *Chef TV* reunieron a más de 400 profesionales a lo largo de toda la tarde. Además de **Jordi Cruz** y **Beatriz Sotelo**, quienes conducirán este espacio en todas las semifinales, **Paco Torreblanca** participó como 'estrella' invitada de la zona. En las fotos inferiores vemos el jurado de aperitivos, el de degustación y el brindis final tras la entrega de premios.



del CCT de Murcia y **Dani Otero**, profesor del CETT de Barcelona, escuela en la que se celebrará la segunda semifinal de esta edición.

#### Próxima cita en Barcelona

La próxima cita de CCA, la segunda (el concurso se desarrolla a través de seis semifinales), tendrá

lugar en Barcelona el día 9 de marzo de 2011 y a ella se podrán presentar chefs de las comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares.