

3ª SEMIFINAL DEL IV CONCURSO COCINERO DEL AÑO (CCA) – MIJAS, 1/6/11



Vista general de las instalaciones de cocina de Ciomijas, espacio en el que se desarrolló el concurso

## El canario Juan Carlos Padrón logra la tercera plaza para la final de Barcelona de CCA

El cocinero tinerfeño **Juan Carlos Padrón**, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', de Santiago del Teide (Tenerife), se proclamó el pasado 1 de junio vencedor de la tercera semifinal de *IV Concurso Cocinero del Año*. En segundo lugar quedó clasificado **Mauricio Javier Giovanini**, del restaurante 'Messina' de Marbella; y en tercer lugar **Joaquín Espejo**, del 'Hotel Palacio de Mengíbar', de Mengíbar (Jaén).

**E**l cocinero **Juan Carlos Padrón**, del restaurante 'El Rincón de Juan Carlos', de Santiago del Teide (Tenerife) fue proclamado vencedor de la tercera semifinal de la cuarta edición de *Concurso Cocinero del Año*, el evento

culinario de Grupo Caterdata, avalado por el chef tres estrellas Michelin, **Martín Berasategui** y dirigido a cocineros profesionales. En esta ocasión se pudieron presentar al concurso chefs de Andalucía, Canarias, Extremadura, Ceuta y Melilla. Como es

habitual, la jornada se convirtió en una verdadera fiesta de la gastronomía que incluyó, además del concurso propiamente dicho, el programa *Chef TV*, un espacio en el que intervinieron en directo **Jordi Cruz** (chef con dos estrellas Michelin por



*Juan Carlos Padrón, el ganador de la semifinal, mostrando el postre del menú; en la foto de la derecha, Joaquín Espejo, segundo clasificado, en un momento del concurso*



*Javier Giovanino, tercer clasificado en la semifinal, durante la elaboración de su menú*



#### MENÚ GANADOR

- Raviolis de parmesano al vapor con caldo de lentejas y pétalos de cebolla
- Vieja con sus hígados y caldo de marea.
- Terrina tibia de manzana con helado de canela.



### Chef TV y entrega de premios

Alejandro Sánchez fue la 'estrella' invitada del espacio *Chef TV* (foto de la izquierda); sobre estas líneas vemos una imagen del auditorio en el momento de la entrega de premios; y abajo una demostración de Jordi Cruz.



el restaurante 'L'Angle' y 'Àbac', de Barcelona y ganador de la primera edición del concurso), **Beatriz Sotelo** (chef una estrella Michelin por su restaurante 'A Estación' de Cambre -A Coruña- y ganadora de la segunda edición del concurso) y **Alejandro Sánchez**, chef una estrella Michelin, del restaurante 'Alejandro' (Roquetas de Mar, Almería).

### 'El Rincón de Juan Carlos'

Juan Carlos Padrón es un chef tinerfeño de 33 años que empezó en la cocina como ayudante de su padre en el restaurante familiar. Tras pasar por diversos restaurantes, todos ellos con estrellas Michelin, 'El Bohio' (Illescas, Toledo), 'Doña Filo' (Colmenar de Arrollo, Madrid), 'El Drago' (Tegueste, Tenerife) o 'Le Barbacana' (Carcas-

sone), Juan Carlos volvió como jefe de cocina al restaurante 'El Rincón de Juan Carlos'. En cuanto a su formación académica, destacar que cursó sus estudios en Tenerife y a lo largo de los años ha asistido a diversos seminarios en 'ElBulli', el 'Celler de Can Roca', con **Carme Ruscalleda**, con **André Bonnaure...**

En segundo lugar fue clasificado

### CON EL APOYO DE LAS SIGUIENTES FIRMAS:

#### PATROCINADORES PRINCIPALES



**Mauricio Javier Giovanini**, del restaurante 'Messina' de Marbella (Málaga); y en tercer lugar **Joaquín Espejo**, del restaurante del 'Hotel Palacio de Mengíbar', de Mengíbar (Jaén).

Así mismo, el *Premio Aperitivo Codornú* fue ganado por **Francisco Javier Feixas**, del restaurante del 'Hotel Hacienda Señorío de Nevada' de Villamena (Granada) quien ha presentado una *Esferificación de yogur sobre cous-cous de brócoli*.

Las 'estrellas' que ejercieron de jurado de degustación y por tanto valoraron las propuestas de los diez participantes de esta tercera semifinal fueron: **Jordi Cruz** (rtes. 'Abac -Barcelona-' y 'L'Angle' -Sant Fruitós de Bages, Barcelona-, una estrella Michelin en cada uno), **Alejandro Sánchez** (rte. 'Alejandro' de Roquetas de Mar, Almería, con una estrella Michelin), **Diego del Río** (rte. 'El Lago' de Marbella, Málaga, con una estrella Michelin), **Santiago Domínguez** (rte. 'Santiago' de Marbella, Málaga) y **Kisko García** (rte. 'Choco' de Córdoba). Como jurado del concurso de aperitivos han participado: **Pepe Nalda** (rte. 'Montana Vita' de Málaga) y **Carlos Caballero** (rte. 'La Rebaná', también de Málaga). Y finalmente, como jurado técnico en cocina, evaluando la manera de trabajar, manipulación de alimentos, etc., participaron **José Ignacio Lara** (tutor del curso de 'Gestión de alimentos y bebidas, especialidad cocina' de Ciomijas, Málaga) y **Ricardo Galán**, jefe de Estudios del Centro Integrado de Formación Profesional de Gijón.

## El 5 de septiembre acaba el plazo de entrega de menús para participar en Gijón

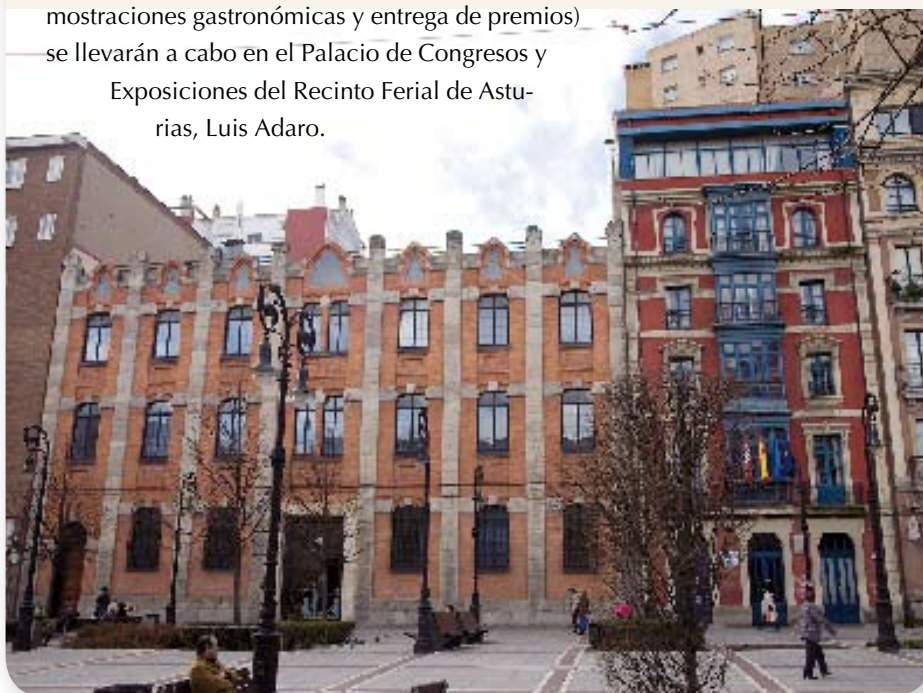
La organización de *IV Concurso Cocinero del Año* viaja ya rumbo a Asturias para preparar la cuarta semifinal de la cuarta edición de CCA; ésta se celebrará el próximo 28 de septiembre en Gijón y a ella se pueden presentar todos los cocineros, mayores de 23 años, que estén actualmente trabajando en restaurantes de Castilla y León, Asturias y Galicia (información en [www.concursococinero.com](http://www.concursococinero.com)).

Los cocineros que se presenten tendrán que diseñar un menú formado por un entrante, plato principal y postre cuyo coste total no debe superar los 16 euros por persona en materia prima (las recetas deben ser propias). Entre todas las propuestas de menú recibidas por la organización, un jurado técnico escogerá las 10 que participarán en directo en Gijón. Paralelamente, la organización solicita a los cocineros la elaboración de una pieza de aperitivo en forma de tapa, con un coste de dos euros en materia prima por unidad. Este concurso de aperitivos está patrocinado por la firma Codornú.

El plazo máximo para mandar los menús y optar así a estar entre los diez semifinalistas que concursarán en directo, es el día 5 de septiembre de 2011.

El concurso propiamente dicho se celebrará en el Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) y las actividades paralelas (demostraciones gastronómicas y entrega de premios)

se llevarán a cabo en el Palacio de Congresos y Exposiciones del Recinto Ferial de Asturias, Luis Adaro.



#### EN COLABORACIÓN PREFERENTE



#### COLABORADORES



#### UN CONCEPTO DE

