



PLATOS hechos por maestros

El canario Juan Carlos Padrón gana la semifinal del certamen Cocinero del año, en el CIO Mijas

Nuria Alonso / MIJAS

Un menú cerrado, que no supere los 16 euros por comensal y que se prepare en un máximo de cinco horas. Estas son las condiciones básicas de la tercera semifinal del cuarto certamen Cocinero del año, que ayer se celebró en el Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio (CIOMijas). A las nueve de la mañana nueve cocineros andaluces y un canario se hicieron dueños de una gran cocina del CIO para preparar sus menús. En esta ocasión la semifinal comprendía a las regiones de Andalucía, Extremadura, Canarias, Ceuta y Melilla, por lo que la organización realizó una primera selección de participantes, ya que se habían presentado más de medio centenar. Todos los platos contaban con su preceptiva ficha técnica en la que se detallaban de forma pormenorizada los ingredientes y las cantidades necesarias para llevar a cabo las recetas, las cuales debían ser totalmente originales.

“Este es un certamen que nació en 2002 y que se ha consolidado con el tiempo. En cada concurso hay seis semifinales de las que saldrán los elegidos para participar en la final que se celebrará en la Feria Alimentaria que tendrá lugar en Barcelona en 2012”, explicó Laia Pasarell, gerente del concurso. Asimismo, Pasarell señaló que esta cita está avalada por el conocido chef Martín Berasategui.

Poco a poco, y gracias a la colaboración prestada por los alumnos del CIO que se encargaron de servir los platos, los menús fueron salien-



Dos cocineros se afanan en la presentación de los platos.

FOTOGRAFÍAS: NURIA ALONSO



Exposición de los platos a concurso durante la semifinal en el CIO Mijas.

do de forma gradual. Ahí daba comienzo el momento clave, ya que un jurado de expertos se encargó de analizar la presentación, la textura, el sabor y los olores de cada plato. El jurado, según explicó Pasarell, también estuvo compuesto por nombres conocidos del gremio, como es el caso de Jordi Cruz del restaurante Abac de Barcelona, galardonado con una estrella Michelin; Alejandro Sánchez del establecimiento Alejandro de Roquetas de Mar; Diego del Río del restaurante El Lago de Marbella; Santiago Domínguez del establecimiento marbellí Santiago; y Kisko

García de Choco, un restaurante afincado en Córdoba.

Tras varias horas de deliberación finalmente el tinerfeño Juan Carlos Padrón se alzó con el premio. Este chef es jefe de cocina del restaurante El rincón de Juan Carlos, que se encuentra en Santiago del Teide, realizó un menú espectacular compuesto, entre otros platos, por raviolis de parmesano al vapor con caldos de lentejas y pétalos de cebolla y terrina de manzana con helado de canela. En segundo lugar se clasificó Mauricio Javier Giovanini, del restaurante Messina de Marbella.