

certamen
COCINERO DEL AÑO



EL CHEF TINTERFEÑO consolida así una proyección que lo sitúa entre los referentes de la gastronomía./ M. EXPÓSITO

Juan Carlos Padrón, un canario en la final

■ E.P./EL DÍA., Málaga/Tenerife

El chef Juan Carlos Padrón, del restaurante El Rincón de Juan Carlos, de Santiago del Teide (Tenerife), se proclamó ayer vencedor de la tercera semifinal de la cuarta edición del Concurso Cocinero del Año, un evento culinario avalado por Martín Berasategui, que cuenta con tres estrellas Michelin.

En el concurso, celebrado ayer en el Centro Andaluz de Formación Integral de las Industrias del Ocio, CIOMijas, en este municipio malagueño, ha quedado en segundo lugar Mauricio Javier Giovanini, del restaurante Messina de Marbella (Málaga); y en tercer lugar Joaquín Espejo, del Hotel Palacio de Mengíbar, de Mengíbar (Jaén).

El ganador de esta edición, que pasa a la final nacional, se ha proclamado campeón gracias a un menú compuesto por raviolis de parmesano al vapor con caldo de lentejas y pétalos de cebolla, como entrante; una vieja con sus hígados y caldo de marea, como plato principal, además de terrina tibia de manzana con helado de canela, de postre.

Asimismo, el premio Aperitivo Codorníu lo ha ganado Francisco Javier Feixas, del restaurante del

Cautivó al jurado con un menú en el que no dudó en incluir una vieja con sus hígados y caldo de marea

Hotel Hacienda Señorío de Nevada de Villamena (Granada) quien ha presentado una esferificación de yogur sobre cous-cous de brócoli.

La jornada se convirtió "en una fiesta de la gastronomía" que incluyó, además del concurso, el programa Chef TV, un espacio en el que intervinieron Jordi Cruz -chef con dos estrellas Michelin por el restaurante L'Angle y Àbac, de Barcelona y ganador de la primera edición del concurso-, Beatriz Sotelo -chef con una estrella Michelin por A Estación, en Cambre (La Coruña) y ganadora de la segunda edición del concurso-, y Alejandro Sánchez -cocinero con una estrella en el restaurante Alejandro de Roquetas de Mar (Almería)-.

Juan Carlos Padrón, chef tinerfeño de 33 años que empezó en la cocina como ayudante de su padre en el restaurante familiar, ha conseguido un puesto en la tercera

semifinal del IV Concurso Cocinero del Año, que se celebrará mañana, miércoles, en Mijas (Málaga).

Tras pasar por diversos restaurantes, todos ellos con estrellas Michelin; El Bohío (Illescas, Toledo); Doña Filo (Colmenar de Arrollo, Madrid); El Drago (Tegueste, Tenerife); Le Barbacana (Carcassonne), etc., Juan Carlos volvió a la isla y abrió El Rincón de Juan Carlos, en Los Gigantes, junto a su hermano Jonathan.

En cuanto a su formación académica, Juan Carlos Padrón cursó estudios en Tenerife y, a lo largo de los años, ha asistido a diversos seminarios en El Bulli, el Celler de Can Roca, con Carme Ruscalleda, con André Bonnaure, entre otros, y ha participado, también, como ponente y congresista en diversas ediciones de Madrid Fusión y del Forum de Vic.

El Concurso Cocinero del Año es un evento dirigido a chefs profesionales, mayores de 23 años, y avalado por el chef tres estrellas Michelin Martín Berasategui.

La edición se desarrolla a través de seis semifinales repartidas por toda España. A esta tercera semifinal se han presentado chefs procedentes de Andalucía, Canarias, Extremadura, Ceuta y Melilla.