

## NOTA DE PRENSA

# **Raúl Rincón, de Bizkaia, ganador de la primera semifinal del Concurso cocinero del Año (País Vasco, Navarra y La Rioja)**

Los *chefs* de Navarra, La Rioja y País Vasco fueron los primeros en defender sus propuestas gastronómicas el jueves 14 de diciembre en la Escuela de Hostelería de Gamarra, Vitoria.

**Raúl Rincón** de 26 años (Bizkaia) ha ganado la primera semifinal del Concurso Cocinero del Año, celebrado el jueves 14 de diciembre en la Escuela Superior de Hostelería de Gamarra en Vitoria. Raúl Rincón cursó estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería de Artxanda, en Bizkaia, y ha realizado posteriormente varios cursos sobre el mundo de los vinos y la pastelería. Como profesional de la cocina se estrenó en 2002, cuando el NH Palacio de Oriol le contrató para que se encargara del catering y de los eventos del hotel, así como de ejercer de partida de entrantes. Pasados dos años, optó por incorporarse al restaurante Azurmendi, al que ha estado vinculado hasta hace dos meses. En la actualidad, forma parte de nuevo del equipo de cocina del NH Palacio de Oriol de Santurce.

El menú ganador, diseñado y elaborado en directo por Raúl Rincón, estaba compuesto por tres platos, entrante, principal y postre:

- *Berberechos amargos, ali-oli de chufas y golpe de mar*
- *Bacalao con pulpo trinchat y migas*
- *Torrija con pasión y maíz*

**Javier Gómez Torre**, del Parador de Argomaniz (Álava) se clasificó en segundo lugar, además de resultar ganador del mejor aperitivo, nueva sección incorporada al Concurso Cocinero del Año bajo el patrocinio de Cruzcampo. Javier Gomez Torre (26 años) lleva cocinando desde que tenía 14 años. Aunque afirma que las jornadas del cocinero a veces llegan a ser maratonianas, le encanta su profesión porque las felicitaciones de sus clientes le "hacen olvidar la dureza de este trabajo". Javier dice sentirse influenciado por las gastronomías locales de las ciudades donde ha estado trabajando y, en especial, por la catalana y la andaluza. De su paso por Jaén, le ha quedado la costumbre de desayunar *pan tostado con aceite de oliva y tomate*. En la actualidad, desde el mes de mayo, cocina para el Parador de Argomaniz de Álava.

**Romica Rusu** del Restaurante Illara (Guipuzkoa) fue el tercer clasificado. Romica Rusu tiene 31 años y es profesional de la cocina desde el año 2000. Los inicios de su carrera transcurrieron en Rumania, su país de origen, donde formó parte del equipo del restaurante Continental. Posteriormente, Romica desembarcó con su concepción gastronómica en el asador San Nicolás de Logroño y, un poco más tarde, en el restaurante Illara de San Sebastián, en el que trabaja actualmente. Reconoce que siempre le ha gustado cocinar, por lo que no dudó nunca en dedicarse al mundo de la gastronomía.

### **País Vasco, La Rioja y Navarra, primera semifinal**

Desde las 8 de la mañana de ayer jueves y durante cinco horas, ocho cocineros del País Vasco, Navarra y La Rioja elaboraron un menú de tres platos para cuatro personas, con materias primas que no superaban los 13 euros de coste por persona, y con la intención de ganar esta primera de ocho semifinales que conducen a la Gran Final, en marzo de 2008, y la opción a ser elegido mejor cocinero del año en España. Las cocinas de la Escuela Superior de Hostelería de Gamarra, en Vitoria, recibió a los ocho equipos concursantes, cocineros jóvenes con una media de edad de 29 años.

Desde **Igor Crespo** de 23 años, el más joven, hasta **Iñaki Ramírez** de 34, el más mayor, los concursantes demostraron un correcto nivel técnico y ajustado a las estrictas reglas del concurso (tiempo de elaboración, nutrientes, gusto y sabor, texturas, presentación, coste de las materias primas, técnica, innovación...). Todos los participantes se sintieron ganadores por el hecho de haber sido elegidos para la semifinal, entre más de un centenar de propuestas recibidas de cocineros de las tres zonas reseñadas.

### **Patrocinadores**

El concurso recibe el apoyo de empresas e instituciones como Unilever, la firma multiproducto en especial proveedora de soluciones para la restauración y hostelería; la propia feria Alimentaria, sede de la Gran Final en marzo de 2008; la popular marca de cervezas Cruzcampo; la marca de auxiliares de cocina y cuchillería de diseño Zwilling J.A. Henckels; Saimaza, una marca de cafés histórica en el mercado español; Philadelphia, una de las primeras marcas de queso fresco; la distribuidora Makro, autoservicio mayorista líder de los *cash&carry*; Bodegas Aresán, la prestigiosa bodega manchega de la familia Arenas Sánchez; Oms y Viñas, suministrador de equipamientos para restauración y colectividades, con marcas como Villeroy&Boch; Sarrade, una de las más prestigiosas marcas europeas de "foie" y derivados; JohnsonDiversey, la multinacional de soluciones de higiene y seguridad profesional; y la empresa de vestuario profesional para hostelería y cocina y complementos Juan Hinojal.

El Concurso Cocinero del Año se estructura en 8 semifinales que se celebran durante el periodo de dos años por diversas zonas que cubren la totalidad de las comunidades autónomas españolas y cuya final tiene lugar en Barcelona coincidiendo con la celebración de Alimentaria, el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, con la intención de crear un punto más de atracción en el certamen alimentario. Así, también se pretende dotar al CCA de una repercusión internacional, insistiendo en la consolidación de la buena imagen que la cocina española tiene en los ámbitos internacionales de la gastronomía y la restauración.

### **Grupo Caterdata**

El CCA está organizado por el Grupo editorial Caterdata, creado en 1989 y que cuenta con dos revistas líderes en sus sectores: **Caternews**, sobre el mundo del catering y la restauración colectiva, **RRR**, revista de restauración rápida, especializada en la nueva restauración de bocadillos, restaurantes étnicos, temáticos, etc, y **Gestión en H**, publicación bimestral dirigida al sector hotelero. Con el CCA, el grupo editorial persigue innovar en el sector de los concursos de cocina y apoyar el fuerte desarrollo de la gastronomía, la restauración y sus protagonistas: los chefs.



Más información:

CONCURSO COCINERO DEL AÑO (GRUPO CATERDATA)

Ana Turón / Joaquín Fachado

[prensa@concursococinero.com](mailto:prensa@concursococinero.com)

Tel.: 93 487 62 00 / Móvil: 629 35 05 23