

## NOTA DE PRENSA

# Sergio Ruiz, vencedor de la 5ª semifinal de Concurso Cocinero del Año

El chef **Sergio Ruiz**, del restaurante del hotel Neri de Barcelona, se impuso por delante de **Víctor Ibañez** (restaurante El Mirador de la Venta, Barcelona) y **Oriol Margalef** (restaurante La Venta, Barcelona) en la 5ª semifinal de Concurso Cocinero del Año (CCA), perteneciente a las comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares. El célebre restaurador **Martín Berasategui** (3 estrellas Michelin y presidente del jurado) entregó el máximo galardón al ganador en una brillante gala celebrada en las instalaciones del CETT de Barcelona, donde una fiesta social patrocinada por Cruzcampo puso el broche de oro a un evento que durante dos días logró reunir a numerosos profesionales del sector de la restauración.

**Sergio Ruiz**, de 30 años y chef del restaurante del Hotel Neri de Barcelona, se proclamó ganador de la quinta semifinal de Concurso Cocinero del Año (comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares), una disputada jornada celebrada los días 27 y 28 de junio en las instalaciones del CETT (Centro de Hostelería y Turismo) de Barcelona. Ruiz se impuso por delante de los chefs **Víctor Ibañez** (restaurante El Mirador de la Venta) y **Oriol Margalef** (restaurante La Venta) y de esta manera representará a la Comunidad de Catalunya en la gran final que se celebrará en marzo de 2008 dentro del espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama (Feria Alimentaria de Barcelona).

Sergio Ruiz se alzó con la victoria gracias a un menú compuesto por: Primer plato: *Tratado como un capuchino, vieiras a la plancha, sobrasada, cacahuetes y un suquet de cigalas y calabaza.* Segundo: *Cochinillo lacado con salvia y miel sobre un chutney de albaricoques, manzana y salsa tai.* Postre: *Savarín de manzana con su consomé helado de tomillo limonero y praliné de piñones.*

Por su parte, **Xavier Belsells** del restaurante L'Arrel, de Sant Just (Barcelona) fue galardonado con el premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo.

El fallo del jurado se dio a conocer en una espectacular gala que congregó a más de 400 personas, en un espacio del mismo recinto.

### **Jurado de lujo**

Un jurado de excepción acogió esta quinta semifinal. En el apartado de degustación de platos valoraron los menús: **Jordi Cruz** (restaurante Estany Clar –Barcelona–, una estrella Michelin), **Rafael Sánchez** (del restaurante mallorquín Plat d'Or –hotel Arabella–, una estrella Michelin), **Carmelo Bosque** (restaurante Lillas Pastia de Huesca, una estrella Michelin), **Nan Ferreres** (directora de la escuela CETT) y **Xano Sagner** (restaurante de postres Espai Sucre de Barcelona). Como jurado técnico (en cocina) participaron **Òscar Teixidó** (escuela de turismo y hostelería, CETT) y **José Salmerón** del CCT Murcia, centro donde se celebrará la próxima semifinal.

El jurado de pinchos estuvo formado por **Alfonso Salido** (presidente del *Club de chefs de cuina de Catalunya*), **Nan Ferreres** (directora de la escuela CETT) y **Víctor García** (ganador de la semifinal de

Baleares de la primera edición de CCA y chef del restaurante del hotel Ca's Xorc de Sòller –Mallorca–).

### **Doble jornada**

La semifinal del CCA perteneciente a las comunidades de Catalunya, Aragón y Baleares, se dividió en dos jornadas. Durante la primera, celebrada el miércoles 27, los diez cocineros seleccionados dispusieron de cinco horas para elaborar un menú para cinco personas, compuesto de tres platos -postre incluido-, no debiendo superar los trece euros de coste por persona. El CCA solicitó también a los cocineros la elaboración de dos piezas de aperitivo en forma de tapa con un coste de un euro de materia prima por persona. Durante la segunda jornada llevada a cabo el día 28, el concurso presentó un amplio programa de demostraciones y clases magistrales abierto a todos los profesionales del sector.

### **Suculentos premios**

Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador y los principales clasificados de la Gran Final Nacional de CCA recibirán 30.000 euros en premios repartidos de la siguiente manera: 12.000 euros para el ganador, 6.000 euros para el segundo clasificado, 3.000 euros para el tercero y 1.000 euros para los chefs que queden entre el cuarto y el octavo lugar. Todo ello, además de valiosos regalos ofrecidos por las firmas patrocinadoras entre las que se encuentran Alimentaria, Bodegas Aresán, Unilever, Makro, Cruzcampo, Saimaza, Bonduelle, Tescoma, JohnsonDiversey, Philadelphia, Oms y Viñas, Sarrade, Zwilling J.A. Henckels, y Juan Hinojal.

### **Grupo Caterdata**

*Concurso Cocinero del Año* es un concurso de Grupo Caterdata, empresa que cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración, donde está presente desde hace quince años a través de sus revistas RRR (restauración de servicio rápido y nuevos conceptos), CATERNEWS (restauración social y catering) y GESTIÓN EN H (gestión hotelera). Además de las publicaciones la firma organiza anualmente diversos simposiums y jornadas y ha iniciado recientemente una nueva andadura en el sector, con el lanzamiento de ChefServices, la primera agencia de chefs que existe en España.

### **Próxima cita: MURCIA**

El CCT (Centro Cualificación Turística) de Murcia acogerá los próximos días 9 y 10 de octubre la sexta de las ocho semifinales pertenecientes a la II edición de Concurso Cocinero del Año. En ella participarán chefs de las regiones de Murcia y Valencia.

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