

NOTA DE PRENSA

Sergio Martínez, vencedor de la 6ª semifinal de Concurso Cocinero del Año

El chef **Sergio Martínez**, del restaurante La Hospedería Casas Nuevas (de Mula, Murcia), se impuso por delante de **Raúl Martínez-Azor** (restaurante Romea, Murcia) y **José Ramón Albert** (restaurante El Racó del Bon Gust, de Ribarroja del Turia, Valencia) en la 6ª semifinal de *Concurso Cocinero del Año* (CCA), perteneciente a la comunidad de Valencia y a la región de Murcia. El director general de Promoción Turística de Murcia, Ángel Campos, entregó el máximo galardón al cocinero ganador en una brillante gala celebrada en las instalaciones del CCT de Murcia, donde un cóctel de clausura patrocinado por Cruzcampo puso el broche de oro a un evento que durante dos días ha logrado reunir a numerosos profesionales del sector de la restauración.

Sergio Martínez, de 28 años y chef del restaurante La Hospedería Casas Nuevas, se proclamó ganador de la sexta semifinal perteneciente a la 2ª edición de *Concurso Cocinero del Año* (comunidad de Valencia y región de Murcia), una apasionante jornada gastronómica celebrada durante los días 9 y 10 de octubre en las instalaciones del CCT (Centro de Cualificación Turística) de Murcia. Martínez se impuso por delante de los chefs **Raúl Martínez-Azor** (restaurante Romea, Murcia) y **José Ramón Albert** (restaurante El Racó del Bon Gust, de Ribarroja del Turia, Valencia) y de esta manera representará a la región de Murcia en la gran final que se celebrará en marzo de 2008 dentro del espacio BCN Vanguardia del Salón Restaurama (Feria Alimentaria de Barcelona).

Sergio Martínez se alzó con la victoria gracias a la elaboración de un menú compuesto por: *Gamba rellena de lubina, gazpacho de frutas de temporada y albahaca*, de primer plato. *Cocido de chato con garbanzos a la brasa*, de segundo y *Emulsión de chocolate blanco y arbequina con arena de cacao, jugo de mandarinas y hierba luisa*, de postre.

Por su parte, **Oscar Marcos** del restaurante Kataria Gastronómica, de Benidorm, fue galardonado con el premio al mejor aperitivo, patrocinado por la firma Cruzcampo. Sus elaboraciones fueron: *Pil pil de guisantes y berberechos con zumo de haya* y *Tortilla de patata trufada con yema de codorniz escalfada y cebolla dorada inyectada*.

El fallo del jurado se dio a conocer en una espectacular gala que congregó a más de 300 personas, en el Salón de Actos del mismo recinto.

Jurado de lujo

Un jurado de excepción acogió esta sexta semifinal, integrado por **Jordi Cruz** (vicepresidente de CCA), poseedor de una estrella Michelin (el más joven de España y segundo del mundo en obtener esta distinción), del restaurante L'Estany Clar de Berga y ganador de la 1ª edición de CCA; **Mª Carmen Vélez**,

del restaurante La Sirena, Alicante; **Susana Díaz**, del restaurante La Finca de Elche (1 estrella Michelin); **Paco Franco** (presidente del Consejo Gastronómico Valenciano); **Kiko Moya**, del restaurante L'Escaleta de Alicante (1 estrella Michelin); **Juan Carlos Galbis** (CDT de Valencia) y **Fco. Javier García Gómez** (CCT Murcia, finalista de la 1ª edición).

Doble jornada

La semifinal del CCA perteneciente a la comunidad de Valencia y a la región de Murcia, se dividió en dos jornadas. Durante la primera, celebrada el martes día 9, 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 10, 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, junto con valiosos regalos ofrecidos por las prestigiosas firmas patrocinadoras del evento, entre las que se encuentran Alimentaria, Bodegas Aresán, Unilever, Makro, Cruzcampo, Frau Enodis, Saimaza, Bonduelle, Tescoma, Debic, Zumos Pago, JohnsonDiversey, Philadelphia, Oms y Viñas, Sarrade, Zwilling J.A. Henckels, Cambro y Juan Hinojal.

Grupo Caterdata

Concurso Cocinero del Año es un evento gastronómico organizado por Grupo Caterdata (www.grupocaterdata.com), empresa que cuenta con una dilatada experiencia en el sector de la restauración, donde está presente desde hace 15 años a través de sus revistas RRR (restauración de servicio rápido y nuevos conceptos), CATERNEWS (restauración social y catering), GESTIÓN EN H (gestión hotelera) y CHEFSCLUB (soporte y herramienta idónea para profesionales de la restauración y hostelería media-alta). 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 CATERCONSULTING (obtención de datos de mercado, apoyo y asesoramiento en el lanzamiento de nuevos productos) y de CHEFSERVICES, la primera agencia de chefs que existe en España.

Próxima cita: MÁLAGA

La Escuela de Hostelería de la Rosaleda de Málaga acogerá los próximos días 11 y 12 de diciembre la séptima de las ocho semifinales pertenecientes a la II edición de Concurso Cocinero del Año. En ella participarán chefs de las comunidades de Andalucía, Canarias y las ciudades autónomas de Ceuta y Melilla.

Más información:



CONCURSO COCINERO DEL AÑO (GRUPO CATERDATA)

Joaquín Fachado

prensa@concursococinero.com

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