

# Víctor Ibáñez, ganador de la 1ª semifinal de Concurso Cocinero del Año en Barcelona

- El chef Víctor Ibáñez, del restaurante “La Venta” de Barcelona se impuso a otros nueve cocineros en este prestigioso concurso culinario organizado por el Grupo Caterdata.
- El certamen, catalogado por Martín Berasategui como “el más importante, limpio y transparente de España”, resultó un gran éxito de público con más de 700 asistentes.
- La Comisionada de la Alcaldía de Barcelona de Relaciones Institucionales, Katy Carreras-Moysi hizo entrega del máximo galardón.

**Barcelona, 05 de noviembre de 2008.-** El chef **Víctor Ibáñez** del restaurante “La Venta” de Barcelona se proclamó ayer vencedor de la 1ª semifinal perteneciente a la III edición de *Concurso Cocinero del Año*, prestigioso certamen gastronómico organizado por el Grupo Caterdata ([www.grupocaterdata.com](http://www.grupocaterdata.com)).

En una apasionante jornada doble celebrada en Barcelona, Ibáñez fue reconocido como el mejor chef entre otros nueve finalistas, siendo la segunda posición para **Marc Fibla** (restaurante “Dom”, del hotel Bel Air, de Castelldefels, Barcelona) y la tercera para **Carlos Fernández** (restaurante Hotel Condes de Barcelona).

El certamen gastronómico, catalogado por **Martín Berasategui** como “el más importante, limpio y transparente de España”, se llevó a cabo en las instalaciones de la Escuela de Hostelería Hofmann y en el Palau de la Música Catalana, incluyendo un succulento programa de clases magistrales impartido por reputados chefs y *celebrities* como **Berlín Osborne**.

La Comisionada de la Alcaldía de Barcelona de Relaciones Institucionales, **Katy Carreras-Moysi**, hizo entrega del máximo galardón en una Gala de premios que sirvió para poner el broche de oro al evento.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699011055

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

PATROCINADORES PRINCIPALES



PATROCINADORES PREFERENTES



COLABORADOR



### La Vie en Rose, 1954

Víctor Ibáñez logró seducir al selecto jurado, integrado por **Montse Estruch, Rafa Morales, Pere Monje, Mey Hofmann, Ada Parellada, Jordi Cruz, Cristina de Juan, Vicente Fernández y Jean Paul Marat**, con la elaboración de un menú compuesto por: *Guisantes cuajados, butifarra con miel y manzana, alioli de azafrán y declinación de jamón ibérico*, de entrante. Como plato principal, *La vie en rose, 1954: rubio asado con toffe gelatinizado de Campari, remolachas y ensalada floral*. Y de postre, *cítricos con contraste de zanahoria y aceite de oliva virgen*.

Por su parte, **Francisco Bernad**, del restaurante Casafrán de Zaragoza, fue el ganador del premio al mejor aperitivo patrocinado por la firma Codorníu. La tapa ganadora estuvo compuesta por: *Ostra en adobo marino al vapor de algas varec*.

Concurso Cocinero del Año (CCA) es posible gracias a la colaboración inestimable de las firmas más prestigiosas del sector de la hostelería y la restauración, tales como **Alimentaria, Unilever, Makro, Enodis, Fripan, Font Vella, Codorníu, Viña Pomal, La Masía, Prochef, Philadelphia, JohnsonDiversey, Bonduelle, Debic, Pago, Tescoma, Mahou, Compac, Cambro, Riedel y Chefsclub**.

CCA tiene como principal objetivo promocionar y prestigiar la profesión de los cocineros a través de un certamen bienal de ámbito nacional dirigido a los profesionales en activo que estén trabajando en España, independientemente de su nacionalidad y con una edad mínima de 23 años.

### Jornadas apasionantes

Los diez participantes de cada semifinal son chefs en activo que han sido previamente seleccionados por el jurado técnico del concurso. Los concursantes disponen de cinco horas para elaborar un menú (entrante, plato principal y postre) dirigido a cinco comensales, cuyo coste no debe superar los 16 euros en materia prima. Todos ellos deben presentar sus elaboraciones junto a un detallado escandallo de todos los ingredientes.

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699011055

info@concursococinero.com

#### PATROCINADORES PRINCIPALES



#### PATROCINADORES PREFERENTES



#### COLABORADOR



Paralelamente, la organización solicita a los cocineros la elaboración de una pieza de aperitivo en forma de tapa, con un coste de dos euros en materia prima por unidad. Este concurso de aperitivos está patrocinado por la firma **Codorníu**, cuyos cavas Gran Plus Ultra, Pinot Noir, Reina M<sup>a</sup> Cristina y Jaume Codorníu son grandes protagonistas.

Con motivo de su centenario y dentro del programa CCA, **Viña Pomal** instaura un premio destinado a un estudiante de las escuelas de hostelería donde tengan lugar las semifinales. Dicho premio consta de un fin de semana para dos personas a la vendimia en una de las bodegas del Grupo Codorníu.

Los participantes de cada semifinal obtienen un diploma y el vencedor pasa directamente a ocupar una plaza en la Gran Final que se celebrará en marzo de 2010 dentro del salón Restaurama (recinto BCN Vanguardia) de la Feria Alimentaria de Barcelona.

Además de prestigio, reconocimiento profesional y repercusión mediática, el ganador y los principales clasificados de la Gran Final Nacional de CCA recibirán suculentos premios en metálico, además de valiosos regalos ofrecidos por las firmas patrocinadoras del evento.

### **CALENDARIO SEMIFINALES III EDICIÓN CCA**

#### **1ª SEMIFINAL** [4 de noviembre de 2008 - BARCELONA](#)

**Aragón** (Zaragoza – Huesca – Teruel)

**Baleares** (Mallorca – Menorca – Ibiza – Formentera)

**Catalunya** (Barcelona – Tarragona – Lleida – Girona)

#### **2ª SEMIFINAL** [10 de febrero de 2009 - ALICANTE](#)

**Comunidad Valenciana** (Castellón- Valencia – Alicante)

**Región de Murcia** (Murcia)

#### **3ª SEMIFINAL** [6 de abril de 2009 – SANTIAGO DE COMPOSTELA](#)

**Galicia** (La Coruña – Lugo – Orense – Pontevedra)

**Asturias** (Gijón – Oviedo)

**Cantabria** (Santander)

#### **4ª SEMIFINAL** [2 de junio de 2009 - TOLEDO](#)

**Comunidad de Madrid** (Madrid)

**Castilla la Mancha** (Guadalajara – Toledo – Cuenca – Ciudad Real – Albacete)

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699011055

info@concursococinero.com

#### PATROCINADORES PRINCIPALES



#### PATROCINADORES PREFERENTES



#### COLABORADOR



**5ª SEMIFINAL** [2ª quincena de septiembre de 2009](#)

**Castilla León** (León – Palencia – Burgos – Soria – Zamora – Valladolid – Salamanca – Segovia – Ávila)

**6ª SEMIFINAL** [Noviembre 2009](#)

**País Vasco** (Álava – Guipúzcoa – Vizcaya)

**Navarra** (Pamplona)

**La Rioja** (Logroño)

**7ª SEMIFINAL** [Enero 2010](#)

**Andalucía** (Córdoba – Jaén – Murcia – Huelva – Sevilla – Cádiz – Málaga – Granada – Almería)

**Extremadura** (Cáceres – Badajoz)

**Canarias** (Sta. Cruz de Tenerife – Las Palmas – Lanzarote – Fuerteventura – La Palma – La Gomera – El Hierro)

**Ceuta y Melilla**

### Grupo Caterdata

Concurso Cocinero del Año es un evento gastronómico organizado por Grupo Caterdata ([www.grupocaterdata.com](http://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), H (sector hotelero), CHEFSCLUB (soporte y herramienta idónea para profesionales de la restauración y hostelería media-alta) y WHISKY MAGAZINE (edición española).

Además de las publicaciones la firma organiza anualmente diversos simposiums y ha iniciado 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), CHEFSERVICES ([www.chefservices.es](http://www.chefservices.es)), la primera agencia de chefs que existe en España, y SEPP HORECA, un servicio exclusivo de selección de personal especializado en el sector Horeca.

Más información:

CONCURSO COCINERO DEL AÑO (GRUPO CATERDATA)

Joaquín Fachado

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

Tels.: 93 487 62 00 / 629 35 05 23

Concurso Cocinero del Año

Tel.: 93 487 62 00 / 699011055

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

#### PATROCINADORES PRINCIPALES



#### PATROCINADORES PREFERENTES



#### COLABORADOR

