



Bocuse d'Or



**Selección Española
de Cocina
Profesional Asoc.**

NOTA DE PRENSA 05-XI-13 (extendida)

. España ya tiene “Bocuse d’Or Spain Team”

La Selección Española de Cocina Profesional presentó a Adolfo Muñoz como Presidente español de la edición 2014-15. El acto se celebró en la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela, como “Sede Oficial” del Equipo. El evento contó con la presencia en España del Director General de Bocuse d’Or así como con el apoyo expreso del célebre cocinero Ferran Adrià y del Presidente de la Academia Internacional de Gastronomía, Rafael Ansón, que dejaron sendos mensajes de ánimo y bienvenida a la iniciativa.

El Bocuse d’Or es el concurso culinario más famoso de los existentes. Creado en Lyon 1987 por el chef francés Paul Bocuse, considerado el cocinero más influyente del siglo XX, el certamen está considerado como el máximo exponente en Cocina de Alta Competición. La Organización del torneo internacional decidió designar a la Selección Española de Cocina Profesional como la entidad representante de España, valorando para esta decisión su trayectoria en competiciones internacionales y su estructura organizativa además de la integridad, credibilidad y el entusiasmo del equipo humano y las organizaciones que conforman «La Roja de la Cocina».

A lo largo de la Presentación Oficial del “Bocuse d’Or Spain Team” intervinieron distintos responsables de la Selección, la Universidad Camilo José Cela y de la organización del Bocuse d’Or, estos llegados excepcionalmente a Madrid por la ocasión. Se explicaron las fórmulas de designación de candidatos y que en esta primera participación se celebrará un concurso interno reservado a los Miembros actuales de la Selección, en función del poco tiempo disponible y de lo acordado con Bocuse d’Or, que entre sus normas exige que los candidatos sean miembros asociados de la organización designada para cada país desde Lyon; el concurso se celebrará los días 23 y 24 de noviembre y estará dirigido por el chef Sergio Fernández, Director Técnico de la Selección, contando con un Jurado de excepción capitaneado por Adolfo Muñoz. Asimismo, se explicaron algunas de las novedades en los métodos de entrenamiento que se van a poner en práctica y acerca de la estructura de organización que velará por la representación española, incluyendo la inminente puesta en marcha de una “Académie Bocuse” similar a la existente en el resto de países competidores, y de acuerdo a las normativas y tradiciones de la gran familia Bocuse.

En su intervención, el francés **Florent Suplisson**, Director General de “el Bocuse”, señaló «Estamos muy contentos en el Comité Internacional organizador de Bocuse d’Or de la decisión de apoyarnos en “la roja de la cocina” para la organización del Bocuse d’Or en España. Agradezco a .../...



.../... la Selección, que ya han invertido mucho tiempo y esfuerzo para preparar este proyecto de su desarrollo en España, y especialmente a Adolfo Muñoz, que va a presidir el Bocuse d'Or en España. Nuestro objetivo es apoyarnos en una organización realmente profesional que permita a España ocupar el lugar que se merece en el Bocuse d'O y confiamos mucho en "la roja de la cocina" en este sentido». Tras saludar a Juan Andrés Morilla, chef español competidor en la edición de 2011, procedió a valorar positivamente la similitud entre "la roja de la cocina" y el Bocuse d'Or en cuanto a que el concurso se fundó basándolo en aplicar planteamientos deportivos a la gastronomía deseando que una candidatura sólida de España suponga que los países del sur de Europa «podamos acceder con más facilidad al pódium», apostillando «España es muy importante para nosotros, la cultura gastronómica española es extremadamente reconocida en el mundo entero». A continuación, Suplisson pasó a explicar - siendo traducido por **Betty Morido**, la representante de SIRHA- algunos de los pormenores del concurso y sus reglas, terminando sus declaraciones con el deseo de que una próxima edición del Bocuse d'Or se celebre en España. Ya en el turno abierto de preguntas de la prensa, M. Suplisson constató repetidamente el vínculo creado entre el concurso internacional y la Selección Española de Cocina, con un apoyo inequívoco y contundente: «El Bocuse d'Or es algo dinámico, que se mueve y que debe apoyarse en una organización en cada país. En España desde 1987 ha habido varias organizaciones que han ido cooperando y evolucionando y el acuerdo que teníamos con la organización precedente y hoy, después de debatirlo con el Comité Internacional de Bocuse d'Or, se decidió apoyarnos en "la roja de la cocina". Ahora, es a esta organización a la que pertenece la representación y que tiene como objetivo reunir a todas las fuerzas y candidatura posibles en torno a esta organización. [...] No es una decisión unilateral [de la Dirección], somos una Organización Mundial de Bocuse d'Or y para designar una organización tiene que haber diálogo, tiene que existir el mismo espíritu de respeto hacia los valores del concurso, y para esto tienen que ser dos partes, y cuando una de las partes no está, pues... Quiero añadir que con "la roja de la cocina" tenemos una Asociación sin fines lucrativos, que el único objetivo que tiene es presentar candidatos tanto en el mundo de la gastronomía como la enología y todos los ámbitos de la hostelería, y para nosotros, la Organización del Bocuse, es un privilegio poder contar con una Asociación de estas características que se una al Bocuse d'Or. [...] La organización precedente estuvo diez años, aproximadamente, y cuando entablamos relaciones con una organización lo hacemos a largo plazo, tenemos necesidad de que sea una institución sólida, duradera, y esta organización actual está en sus inicios, comienza oficialmente el día de hoy, y nuestra disposición es que sea a largo plazo».

María Luisa Lesma, Directora de la Cátedra Ferran Adrià de la UCJC comenzó diciendo que «Que Bocuse d'Or venga a España, y que venga a la Cátedra Ferran Adrià, es un honor. [...] Cuando surgió la posibilidad de ser la Sede Oficial del Equipo Bocuse d'Or en España, me pareció un reto interesantísimo en el que podemos aportar mucho: todo lo que esté en nuestra mano» y describió a los asistentes el papel de la Cátedra como Sede Oficial del Team. Seguidamente, transmitió un mensaje del mismísimo Ferran Adrià, dando la bienvenida a la iniciativa al no haber podido asistir: «A Ferran no le ha sido posible venir hoy, sin embargo, sí que me ha mandado unas palabras: "Si hay algo que me haga especial ilusión es ver que el equipo del Bocuse d'Or está empezando un recorrido que auguro será de muchos éxitos para nuestros cocineros. Pero además, me llena de orgullo el hecho de que su .../...



.../... Sede sea la Cátedra Ferran Adrià, que desde hace casi diez años promueve tantas iniciativas por el bien y el progreso de nuestra gastronomía. No me queda más que desear todos los éxitos, al equipo del Bocuse d'Or y a la Cátedra».

Por parte también de la Universidad Camilo José Cela, su Rector **Eduardo Nolla**, apostilló en la clausura: «Somos una Universidad un tanto peculiar, porque nos dedicamos a la gastronomía, a la cocina, y creemos que no solamente son un placer, no solamente es ciencia, economía, imagen de país, sino un área de conocimiento poco desarrollada universitariamente, pero que aquí siempre tendrá su lugar. Tampoco nos resulta ajeno esto del deporte, porque dedicamos gran parte de nuestras actividades al deporte. Y unir competición y gastronomía nos resulta cómodo. Y queremos que los cocineros españoles reciban el crédito que merecen en este campo con “la roja” Siempre nos encontraréis abiertos a estas iniciativas que unen asociaciones privadas, instituciones públicas y organizaciones internacionales. Podéis contar siempre con nosotros».

El chef toledano **Adolfo Muñoz**, ya como flamante Presidente del Equipo que representará a España en la fase europea en Estocolmo, contó una divertida anécdota acerca de una edición anterior y, tras agradecer el nombramiento, destacó el ánimo colaborador y participativo de la Selección: «Nuestro mayor capital es el equipo humano de profesionales y organizaciones que se han ido sumando a la iniciativa, haciendo de “la roja de la cocina” algo grande, sólido, serio. La Selección es una organización estructurada, honesta y responsable, abierta a todos aquellos que quieran sumar y colaborar, y desde aquí invito a todos aquellos que quieran cooperar para que España tenga el lugar que se merece en la Cocina de Alta Competición», haciendo luego una declaración de intenciones acerca de su Presidencia, «La Selección ya ha empezado a demostrar lo que vale en el circuito de WACS. Ahora vamos a representar a nuestro país también en el Bocuse d'Or. Llegamos a este célebre concurso con la humildad que requiere, con muchas ganas de integrarnos en sus formas, modos y reglamentos, y con la intención de ir clasificándonos y marcándonos objetivos en cada edición. Hemos llegado para trabajar duro, y eso lo prometemos. Espero y deseo que nos ayudéis y empujéis, colaborando desde todos los ámbitos, como no podría ni debería ser de otro modo», y finalizó su intervención elevando si cabe el entusiasmo existente al asegurar: «La Roja de la Cocina ya está en el Bocuse d'Or”. Y ha llegado para quedarse», siendo muy aplaudido por los numerosos Miembros de la Selección que asistieron a la presentación, los Chefs de la Sección de Cocina WACS, los Sumilleres, Cortadores de Jamón, Profesionales de Sala y el Staff, además de diferentes periodistas e invitados, que también se quisieron manifestar y dejarse llevar por la ilusión colectiva.

Rafael Ansón, Presidente de la Academia Internacional de Gastronomía, no pudiendo asistir a la Presentación por compromisos previos, pero sumando su apoyo, decidió dejar un mensaje en el que se pudo leer «que la Academia Internacional de Gastronomía apoya el Bocuse de d'Or y naturalmente la estructura de los Campeonatos Internacionales que se estaban llevando a cabo desde hace tiempo y, en ese sentido, que se alegra de que España empieza a normalizar su participación en ese tipo de eventos».

Tras las fotos de rigor y el grito generalizado de «¡Viva la Roja!», como colofón al evento, que fue toda una fiesta para los Miembros de la Selección, se degustaron unos magníficos vinos de González Byass en una cata dirigida por Juanma Terceño, se asistió a la exhibición de corte de un Jamón .../...



.../... Ibérico D.O. Huelva de Tartessos, cortado por Ángel Maestre y David Lavado, Campeón de España en todas las categorías. También se obsequió a los asistentes con una cata del estupendo Aceite de Oliva Virgen Extra, de la marca Novem..

Entre los asistentes, además de la prensa y un nutrida representación de todas las Secciones de la Selección, acudieron distintas personalidades de la vida social y la política española, con la presencia del Rector de la SEI, una Alta Representación de la Comunidad de Madrid y de diferentes Parlamentarios españoles, así como del ámbito institucional gastronómico, con más de una docena de organizaciones representadas como FAyG, WGI, AMS o AMYCE, y entre las que Adolfo Muñoz destacó agradecido a Eurotoques y la Asociación de Jóvenes Restauradores –muy ligada al entorno Bocuse-.

Posteriormente a la Presentación del “Bocuse d’Or Spain Team”, una Delegación de la Selección acompañó a los invitados franceses en una comida servida en el Restaurante Dos Hermanos en Pozuelo, propiedad de la familia de Alberto Moreno, chef de la Sección de Cocina WACS de la Selección.

PARA MÁS INFORMACIÓN

www.larojadelacocina.com info@worldgastronomy.org

Dossier Bocuse d' Or SPAIN Team en PDF on line en la pestala “Descargas PDF” de la web oficial

David Basilio: 616097490

José Manuel Iglesias: 644391058

