



**Selección Española  
de Cocina  
Profesional Asoc.**

## **NOTA DE PRENSA 05-XI-13 (basica)**

### **. 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 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».

En 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. El francés **Florent Suplisson**, Director General de “el Bocuse”, constató repetidamente el vínculo creado entre el concurso internacional y la Selección Española de Cocina, con un apoyo inequívoco y contundente: «En España ha habido varias organizaciones que han ido cooperando y evolucionando y el acuerdo que teníamos con la organización precedente y hoy, después de debatirlo en 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. [...] 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, 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”».



.El chef toledano **Adolfo Muñoz**, ya como flamante Presidente del Equipo que representará a España en la fase europea en Estocolmo, destacó el ánimo colaborador y participativo de la Selección: «La Selección es una organización 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».

**Rafael Ansón**, Presidente de la Academia Internacional de Gastronomía, no pudiendo asistir a la Presentación por compromisos previos decidió dejar un mensaje sumando su apoyo, 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](http://www.larojadelacocina.com) [info@worldgastronomy.org](mailto: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**

