



**Selección Española
de Cocina
Profesional Asoc.**

NOTA DE PRENSA 24-XI-13

El chef Alberto Moreno será el candidato español en el Bocuse d'Or 2014-15

A lo largo de los días 23 y 24 de noviembre se celebró el certamen “Bocuse d'Or SPAIN SERIES” en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, adjudicando el Jurado presidido por Adolfo Muñoz la primera posición a Alberto Moreno, componente del “Equipo Senior de Cocina de Alta Competición” de la Selección Española de Cocina Profesional.

Alberto Moreno será el representante español en el célebre concurso culinario Bocuse d'Or, creado en 1987 por Paul Bocuse, considerado el cocinero más influyente del siglo XX.

Moreno, extremeño residente en Madrid, es Chef Ejecutivo y propietario del Grupo D.H. Gastro, en Pozuelo de Alarcón, y cuenta en su bagaje profesional con haber pasado por muchos ilustres fogones de Madrid y realizado stages con grandes nombres de la cocina española. El ganador del “Bocuse d'Or SPAIN SERIES tiene una dilatada trayectoria en competición culinaria con grandes éxitos internacionales, pudiendo destacarse el Primer Premio en el Concurso Cocinero del Año en la Comunidad de Madrid (2008), Primer Premio en el Certamen de Cocina Internacional Península de Istria, Croacia (2009) o la reciente Medalla de Oro en el 8º Campeonato Europeo de WACS (World Association of Chefs Societies) celebrado en Tesalónica en 2013.

El Jurado del “Bocuse d'Or SPAIN SERIES” estuvo presidido por el prestigioso cocinero Adolfo Muñoz, propietario de Grupo Adolfo con instalaciones en Toledo y Madrid, y Premio Nacional de Hostelería de la FEHR 2013. El Tribunal culinario contó con cuatro Miembros de excepción, todos ellos cocineros que han representado a España en el Bocuse d'Or en ediciones anteriores: Francisco Rubio (1987), Koldo Royo (1988), Jesús Almagro (2007) y Juan Andrés Morilla (2011),

Un Jurado profesional y altamente cualificado que se completó con cocineros procedentes de distintos rincones de la geografía española: Sergio Fernández, Juan Pozuelo, Juan Pablo Felipe, Ernesto Hinojal, Montserrat de la Torre, Toni Pérez, Antonio Gras, . A fin de poder valorar todos los parámetros requeridos al Candidato, el Jurado contó también con las expertas votaciones de Ana Acín, Presidenta de la Asociación de Jóvenes Restauradores, María Luisa Lesma, de la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela, el especialista en Análisis Sensorial Jesús Flores y con los representantes institucionales Joaquín Velázquez del Consejo Internacional de Emprendedores, Esperanza Villarroya de la Consejería de Empleo, Turismo y Cultura de la Comunidad de Madrid.

Desde la Organización a cargo de la Selección Española de Cocina Profesional Asoc –Organización representante de Bocuse d'Or en España- que contó con la estrecha colaboración del World Gastronomy Institute y la Fundación Arte y Gastronomía, se quiere dar un efusivo agradecimiento a todos los Competidores y Miembros del Jurado, y muy especialmente al Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid como anfitrión, así como a todas las marcas que han hecho posible la celebración del concurso nacional: Grupo Leche Pascual , Atlas Gourmet, Aceite de Oliva Valderrama, Pescados Puerto Pesquero, Verduras y Frutas Cultivar, Viñedos y Reservas Cuevas Santoyo, Carnes SKARE, Linkers, La Colegiala, Klimer, Sirha, y Centro Especial de Empleo Ponce de León,

Ya informado del resultado el Comité Internacional de Bocuse d'Or, esta misma semana comenzará el Plan de Entrenamiento con la conformación de la Comisión del Bocuse d'Or Spain Team, para preparar la fase europea que se dirimirá en Estocolmo en mayo de 2014 y con la final en Lyon en 2015.



(c) 2013 Fotografías: Isaac Abad