



**Selección Española
de Cocina
Profesional Asoc.**

CONVOCATORIA de PRENSA

04 DE NOVIEMBRE, a las 13:00 h. – Cátedra Ferran Adrià, UCJC

‘La Roja de la Cocina’ representará a España en el *Bocuse d’Or*, el célebre Campeonato del Mundo de Cocina

La Presentación Oficial en Rueda de Prensa del “Bocuse d’Or SPAIN Team” de la Selección Española de Cocina Profesional se realizará en la Cátedra Ferran Adrià, de la Universidad Camilo José Cela, como Sede Oficial de la iniciativa.

La Selección Española participará en el Bocuse d’Or, el concurso culinario creado en 1987 en Lyon por Paul Bocuse, considerado el chef más influyente del siglo XX. El Equipo recibió hace unos meses una invitación para participar en este prestigioso certamen de “Alta Cocina en Competición”, al considerar la organización del concurso celebrado en Lyon (Francia) que la Selección Española de Cocina Profesional es la institución que mejor puede representar a España, tanto por su reciente y exitosa trayectoria en campeonatos internacionales, como por valorar su honestidad, entusiasmo y credibilidad. Tras valorar la oportunidad brindada, en la Selección se decidió acometer el reto creando una Sección específica dentro de su estructura y preparar un exhaustivo Programa de Participación bajo la denominación “Bocuse d’Or Spain Team”, que incluye numerosas iniciativas y novedades técnicas y estratégicas para la clasificación de los chefs, los procesos de entrenamientos y las estructuras organizativas. En la Rueda de Prensa se ofrecerán distintos detalles acerca de las fórmulas que regirán la participación española a partir de esta edición.

El flamante “Bocuse d’Or Spain Team” de la Selección va a estar presidido por el chef toledano Adolfo Muñoz, que ya era asimismo Vicepresidente Ejecutivo de “La Roja de la Cocina” y va a contar con una “Comisión de Organización Bocuse d’Or 2014-15”. Los Candidatos para ir al Bocuse d’Or 2014-15 serán elegidos de acuerdo a las normativas internacionales, en un concurso interno entre los cocineros de la Selección, que se celebrará inminentemente en el mes de noviembre, con unas pruebas clasificatorias que estarán dirigidas por el Director Técnico del Equipo Nacional, el chef Sergio Fernández, y que contarán con un Jurado de excepción.

Además de representantes de la Selección, asistirán a la Rueda de Prensa M. Florent Suplisson, Director General del Bocuse d’Or, D. Eduardo Nolla, Rector de la Universidad Camilo José Cela y Dña. María Luisa Lesma, Directora de la Cátedra Ferran Adrià, así como diferentes representantes de las Organizaciones e Instituciones que apoyan y avalan a la Selección.



Selección Española
de Cocina
Profesional Asoc.

Hasta la fecha, la participación de España en el Bocuse d'Or no se equipara a la alta calidad de la gastronomía española, siendo el noveno puesto obtenido por el gran cocinero Jesús Almagro la mejor clasificación obtenida históricamente. El principal propósito de la Selección con la creación de esta Sección es seguir cumpliendo con los objetivos fundacionales de la Entidad, apostando por la formación de un Equipo Nacional serio y sólido, que trabaje proyectándose con la humildad necesaria y que se prepare para aspirar a dar buenos resultados, también en el Bocuse d'Or

Con esta nueva iniciativa de la Selección, junto a la participación en el circuito de competición de Alta Cocina de WACS, la Selección Española de Cocina se erige en la única imagen española en los grandes concursos culinarios internacionales.

Al finalizar la Presentación, se ofrecerá a los asistentes una degustación con exhibición de Corte de Jamón ibérico y una cata de Vino de González Byass, a cargo de componentes de las Selección Española de Cocina. También contaremos con una cata de Aceite de Oliva Virgen Extra Novem.

Para cualquier información: www.larojadelacocina.com

(Dossier Bocuse d'Or en PDF on line a partir del día 3 de noviembre)

Para cualquier tema relacionado o solicitar entrevistas complementarias, contactar con:

David Basilio: 616097490

José Manuel Iglesias: 644391058



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.