



COCINA

marca España

Selección Española de Cocina Profesional Asoc.



Logotipo Marca España, Alto Comisionado del Gobierno para la Marca España



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

DOSSIER DE PRESENTACIÓN

abril 2013



ZARA



MADRID
JÓVENES
EMPRESARIOS





Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

*La Selección Española de Cocina Profesional Asoc. es una organización legalmente constituida el 30 de enero de 2013, con la tutela del **World Gastronomy Institute** (en España, **Asociación Europea para el Desarrollo de la Cultura Gastronómica**) y el apoyo de la **Fundación Arte y Gastronomía**. Una Selección preparada para representar... y para competir. Para ganar.*

La Selección tiene como fines difundir y fomentar el conocimiento sobre el denominado como 'hecho gastronómico', de la gastronomía como bien de interés cultural de los pueblos y las personas, y de la importancia de la COCINA y sus valores sociales, culturales y económicos. Contribuyendo una vez más desde España y con iniciativa española –país a la cabeza de la gastronomía mundial-, a la divulgación y difusión de la gastronomía y la importancia de la cocina en el mundo como como motor económico y de empleo, como recurso turístico y como fuente de vida saludable.

Como no podía ser de otro modo, la Selección tiene en su ideario cooperar en el desarrollo de la Cultura Gastronómica española en particular, sus productos autóctonos, elaboraciones y especialidades, promoviendo el conocimiento de la buena labor de las organizaciones, empresas y profesionales españoles en España y en el mundo; y de los profesionales de la gastronomía/cocina propios y de otros lugares.

Una Selección orgullosa y preparada para acometer grandes retos, para afrontar gestas:

¡ LA ROJA DE LA COCINA!





Selección Española de Cocina Profesional Asoc.



EQUIPO

El Equipo de Alta Competición seleccionado participará en la fórmula de “Comisión Delegada de la Asociación”, en aquellos Certámenes y Concursos que sean aprobados por la Junta Rectora, de acuerdo al timing de certámenes internacionales

Nuestras estrellas culinarias son:

CARLOS DURÁN: Capitán de la Selección. Chef Ejecutivo de *Grupo Fábula / Buey & Champagne*. Durán fue Campeón Absoluto del Campeonato de España de Cocineros y ya ha logrado triunfos internacionales como capitanejar la plata en la *American Cullinary Nestlé Professional* del 2012.

Equipo Senior

ALBERTO MORENO: El Subcapitán de la Selección trabaja como Jefe de Cocina y Administrador del Restaurante madrileño *Dos Hermanos*.

FÉLIX MANSO: Chef del restaurante *Gaztelumendi-Antxon* de Irún, laureado con un Sol de la prestigiosa guía Repsol.

ANTONIO ARRABAL: Chef del *Hotel ABBA* de Burgos, Mejor Cocinero Aragonés 2013

RUBÉN CAMACHO: Chef de *El Bodegón de Daimiel*, Ciudad Real, con dos Soles Repsol.

Repostería Senior

JUANJO PADILLA: Maestro pastelero en la prestigiosa pastelería barcelonesa de *Oriol Balaguer*.

Equipo Junior

RAFAEL ARROYO: Segundo Jefe de Cocina en el Rte. *El Claustro*, del granadino *Hotel AC Palacio de Sta. Paula* (5*).

JAVIER ANDRADE: Jefe de Partida e.n el Rte. *El Claustro*, del *Hotel AC Palacio de Sta. Paula* en Granada.



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

EQUIPO TÉCNICO

El Equipo Técnico está conformado por:

SERGIO FERNÁNDEZ: Director Técnico Absoluto. Sergio, muy popular en España gracias a sus programas de TV. Ha trabajado como chef en grandes restaurantes y aporta una gran experiencia didáctica y talante pedagógico, ya que es profesor de Práctica y Tecnología en la *Escuela Superior de Hostelería y Turismo* de Madrid.

ADOLFO MUÑOZ MARTÍN: Asesor de Técnicas Culinarias. Quizás el más emblemático de los chefs de castellano-manchegos, Adolfo, desde su reputado restaurante de Toledo y el Grupo Adolfo, es un baluarte sólido para la Selección, a la que asesora en los aspectos técnicos, productos y elaboraciones.

CHEMA DE ISIDRO: Es el Entrenador de la Selección; tras pasar por algunos de los más ilustres fogones españoles, de Isidro regentó su propio restaurante, el *Bella Lola*. En la actualidad dirige su Escuela de Cocina y colabora de forma habitual con Canal Cocina, RTVE o Telemadrid.

TONY PÉREZ: Director Tco. de Competición. Es chef Eurotoques del Rte. *Las Nanas de la Cebolla* en Orihuela (Alicante). Pérez tiene una alta actividad gastronómica en prensa y radio, como Juez Internacional en diferentes certámenes y como Dtor. Institucional del Congreso *Lo Mejor de la Gastronomía*.

ANTONIO J. GRAS: Coordinador de Eventos Especiales. Reconocido chef murciano, Director del Aula de Cultura Gastronómica, coorganizador del *MMM Menú Murcia Mediterránea* y además Presidente de la Asociación de Sumilleres de la Región de Murcia.





Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

STAFF DE ORGANIZACIÓN

La Selección cuenta con un grupo de reputados profesionales del ámbito de la gastronomía institucional, motivados, ilusionados y coordinados:

RAFAEL ANSÓN: Presidente de Honor

DAVID BASILIO: Secretaría General

JOSÉ MANUEL IGLESIAS: Dirección General y Área de

Relaciones Externas

MARIANELA OLIVARES: Áreas de Administración y

Formación Profesional y Académica

JUAN SOLACHE: Asesor de Relaciones Institucionales

PABLO LÓPEZ: Área de Publicidad (Patrocinios y

Mecenazgo)

EDGAR FONSECA: Área de Fundraising Internacional

M. LUISA SAFONT: Área de Relaciones Corporativas

ÁNGELGARCÍA: Área de Asesoría Jurídica y Legal

SATUR CANTÓ: Área de Seguros y Gestión Adtva.

KARMEN GARRIDO: Coordinadora Comité de Prensa

El equipo humano de organización está directa e íntimamente relacionado con las dos instituciones que apadrinan a la Selección Española de Cocina Profesional, el World Gastronomy Institute y la Fundación Arte y Gastronomía. Su misión es buscar y proporcionar los medios que resulten más adecuados para que el equipo competidor pueda desarrollar todo su potencial.

La Selección española está aconsejada por un **Comité de Honor**, un **Comité Técnico Culinario** y por un tercer estamento, el **Comité Académico**. Estos grupos asesores, compuestos por los profesionales más renombrados de la gastronomía española, darán la *Hoja de Ruta* por la que se guiarán los destinos del grupo.





Selección Española de Cocina Profesional Asoc.



COMPETICIONES

La *Selección Española de Cocina Profesional Asoc.* ha arrasado en la primera competición a la que ha acudido con la nueva conformación, la *8th International Culinary Competition of Southern Europa* de *WACS*, donde el equipo español quedó vencedor en las tres categorías en que se compitió. El predominio español fue una constante: Medallas de Oro como Mejor Chef, Mejor Equipo y Mejor Equipo Junior.

Entre los certámenes, exhibiciones, eventos y campeonatos que se van a incluir en el calendario de la Selección del 2013 figuran la *Copa Culinaria de las Américas Mundial Junior*, que se celebrará en el mes de junio en Costa Rica; o la Semifinal del *Global Chef's Challenger (Campeonato del Mundo de Chefs)* en Milán, fase intercontinental para la que el equipo ya está clasificado. La Selección también representará a España en noviembre 2013 en el *Salon Culinaire Mondial* de Basilea (Suiza), donde compiten –World Masters- cada seis años los 10 mejores equipos del mundo según la *WACS*, así como en la final de *American Culinary Nestle Professional* que se desarrollará en Atlanta (USA) en el 2014.

En la selección hemos adoptado un lema: «Aliquibus in casibus lucra. In aliis disceres. (En unas ocasiones se gana, en otras se aprende)». No queremos sonar triunfantes... queremos seguir aprendiendo; de momento, vamos ganando.



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

COMITÉS ASESORES

La Selección española está aconsejada por tres Órganos Consultivos: un **Comité de Honor**, un **Comité Técnico Culinario** y por un tercer estamento, el **Comité Académico**. Estos grupos asesores, compuestos por los profesionales más renombrados de la gastronomía española, irán analizando la trayectoria y darán la *Hoja de Ruta* por la que se guiarán los destinos del grupo.

El **Comité Técnico Culinario** va avalado por chefs de la talla de: Alberto Chicote, Andrés Madrigal, Ángel León, Ernesto Hinojal, Firo Vázquez, Francis Paniego, Juan Pablo de Felipe, Pepe Gorines y Ramón Freixa.

Al **Comité Académico** conformado se han sumado ya responsables de reconocidas instituciones como: Cátedra Internacional de Gastronomía Mediterránea de la UCAM - Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela - Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (Sede Técnica de la Selección) - Universitat de Barcelona - Sociedad de Estudios Internacionales - Departamento de Tecnología de los Alimentos de Universidad de Murcia - Departamento de Ciencia de los Alimentos de Universidad de Zaragoza - Departamento de Tecnología de Alimentos de Universidad Politécnica de Valencia - Departamento de Tecnología de los Alimentos de Universidad de Extremadura - Universidad de Málaga - Red Indaga (Innovación, Investigación y Desarrollo aplicados a la Gastronomía), .

El **Comité de Honor** tiene el privilegio de poder contar con responsables de organismos, instituciones y organizaciones como AJE Madrid, ICEX (Ministerio de Asuntos Exteriores), Instituto Cervantes (Ministerio de Cultura), Asociación de Jóvenes Restauradores, Asociación de Sumilleres de Madrid, Asociación de Maîtres y Camareros de España, Asociación Murciana de Sumilleres, Asociación Alicantina de Sumilleres, Asociación Española de Profesionales del Turismo, Asociación Nacional de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería, Asociación Española de Escuelas de Negocios, Federación de Cofradías Españolas.

En este Comité de Honor figuran c los Presidentes de: Cofradía de la Buena Mesa, Academia Vasca de Gastronomía, Academia de Gastronomía de la Región de Murcia, Academia Madrileña de Gastronomía, Academia Andaluza de Gastronomía y Turismo, Academia Extremeña de Gastronomía, Academia Cántabra de Gastronomía, Academia Valenciana de Gastronomía, Academia de Gastronomía de Las Palmas, Academia Castellano Leonesa de Gastronomía, Academia Navarra de Gastronomía.

En el apartado de Comunicación del Comité de Honor, figuran profesionales especializados y responsables de medios como: Agencia EFE, Cadena SER, Telecinco, Punto Radio, RAI Radiotelevisione Italiana, Radio Exterior de España y RNE (Grupo RTVE), Mandalay Eventos y Comunicación, Imbolc Comunicación, Barra de Ideas, Revista Strogonoff, Gastroradio, El Sumiller, Diario de Gastronomía, Olivarama, Gastronautas, Ciberjob, Grupo RV Edipress (FITUR); así como con la aceptación honorífica y el apoyo ejemplar de María Isabel Mijares, Florencio Sanchidrián, Manuel Valdés, Mercedes González, Pablo Amate, Juanma Terceño, Paco Patón, Javier Cabrera, Ernesto Hinojal, Félix Soriano, Álvaro Fernández Prieto, así como de empresas relacionadas con el sector como Atrápalo.com, Menús.es, Hosteleo, Gimeno Hoteles o Blogsfarm.



Selección Española
de Cocina
Profesional Asoc.

info@worldgastronomy.org

Tels: (+0034) 616097490 / 644391058



www.facebook.com/larojadelacocina

<https://twitter.com/seleccioncocina>

