



COCINA

marca españa

Selección Española de Cocina Profesional Asoc.





Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

DOSSIER DE PRESENTACIÓN

octubre 2013



World Gastronomy Institute



universidad camilo José cela
cátedra ferran adrià
de cultura gastronómica y
ciencias de la alimentación



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES

Bourse d'Or



Rendez-vous mondial
restauration & hôtellerie



ZARA



mercaCHEF



Linkers
Selección y Formación en Hostelería



La Colegiala

Sosa

KLIMER.ES
Soluciones integrales de hostelería



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, aprobada y certificada como organización por el M^º del Interior y que cuenta con el beneplácito del Alto Comisionado del Gobierno para el uso de la Marca España, 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 ESPAÑOLA** 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 su importancia en el mundo como motor económico y de empleo, como recurso turístico y como fuente de vida saludable.

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, de la cocina propia 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.

STAFF DE ORGANIZACIÓN

La Selección Española de Cocina Profesional Asoc. 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

ADOLFO MUÑOZ: Vicepresidente Ejecutivo

MARIANELA OLIVARES: Áreas de Administración y

Formación Profesional y Académica

JUAN SOLAECHE: Asesor de Relaciones Institucionales

PABLO LÓPEZ: Área de Publicidad (Patrocinios y Mecenazgo)

EDGAR FONSECA: Área de Fundraising Internacional

M^a LUISA SAFONT: Área de Relaciones Corporativas

ÁNGEL GARCÍA: Área de Asesoría Jurídica y Legal

SATUR CANTÓ: Área de Seguros y Gestión Admtva.

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.





Selección Española de Cocina Profesional Asoc.



EQUIPO

La *Sección de Alta Competición WACS* de la Selección participa representando a España en los Certámenes del Circuito Internacional de Competición de la *World Association Chefs Societies (Asociación Mundial de Chefs)*.

Nuestras estrellas culinarias son:

CARLOS DURÁN: Capitán de la Selección. Chef Ejecutivo de *Rita & Champagne*. Durán fue Campeón Absoluto del Campeonato de España de Cocineros y ya ha logrado triunfos internacionales como capitanear la plata en la *American Culinary Nestlé Professional* del 2012.

Equipo Sénior

ALBERTO MORENO: El Segundo Capitán 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 Sénior

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: En las cocinas galardonadas por Michelin del Rte. *Els Brancs*, en Roses (Gerona).



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

EQUIPO TÉCNICO

El Equipo Técnico de la Sección de Cocina de Alta Competición 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.

COMPETICIONES WACS

La *Selección Española de Cocina Profesional Asoc.* arrasó en la primera competición a la que acudió como Equipo Nacional, 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. El Equipo Junior ha obtenido la Medalla de Bronce en Costa Rica, confirmando a los más jóvenes de la Selección como mejor tercer equipo del mundo en su primer año.

El Equipo Nacional también subió al pódium con el Bronce en el área de Repostería, en la Semifinal del *Global Chef's Challenger (Campeonato del Mundo de Chefs)* en Milán.

Un primer año de vida impresionante, lleno de resultados, en el que se ha conseguido la clasificación para la final de *American Culinary Nestlé 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.



SECCIÓN CORTE DE JAMÓN

La Selección Española cuenta con una Sección dedicada al corte de jamón, elaboración emblemática de la Cocina Española. Competirá en el Campeonato del Mundo de Corte de Jamón, que se celebrará en Londres 2014; también cumplirá con una significativa labor de difusión y promoción de la cultura gastronómica dentro y fuera de nuestras fronteras, participando en eventos, exhibiciones, degustaciones temáticas, etcétera. Una “punta de lanza” para hacer valer en el mundo la Cocina Española, con el atractivo jamón como *leit motiv*.

Nuestros Maestros Cortadores son:

FLORENCIO SANCHIDRIÁN: Embajador Mundial del Ibérico por la Real Academia de Gastronomía. El Director Absoluto de la Sección de Corte de Jamón de la Selección es el máximo exponente de este oficio, que ha dignificado siendo considerado el primer Maestro Cortador de la historia, como tal. Ganador de todos los premios nacionales e internacionales de Corte de Jamón, Sanchidrián es un experto y técnico perito que ha convertido la labor, en arte.

Integrantes

DAVID LAVADO: Actual Campeón de España de Corte de Jamón en todas las categorías.

LOURDES CORBACHO: Ganadora de certámenes como el Trofeo Dehesa o el Cuchillo de Oro.

SANDRA FIGUEROA: Cuchillo de Oro, Maestra Cortadora de la Escuela de Corte de Jamón “Florencio Sanchidrián”, en Guijuelo.

ESTHER SOBRINO: Maestra Cortadora especializada en catas interactivas, exhibiciones y degustaciones didácticas.



Selección Española de Cocina Profesional Asoc.

SECCIÓN DE SUMILLERES

La Sección de Sumilleres de la Selección representa al mundo de los vinos, producto sustancial del Corpus Gastronómico hispano. La enología profesional en su aspecto más cercano al consumidor, siendo los sumilleres el nexo, el engranaje perfecto de conocimiento entre los elaboradores y el público.

Cuadro Técnico Directivo:

JAVIER GILA: Director de la Sección, un “histórico” de la sumillería como demuestra su trayectoria. Mejor Sumiller de España 2011, y vigente Presidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres.

JUANMA TERCEÑO: Nuestro Entrenador actualmente es Sumiller en las Bodegas andaluzas de González Byass, director y profesor en numerosos cursos y un habitual en los Jurados Internacionales de concursos y certámenes de vinos.

JUANCHO ASENJO: Asesor Técnico. Sumiller siempre preocupado y dispuesto al área formativa, posee laureles internacionales como la distinción Cavaliere dell’Ordine della Stella della Solidarietà Italiana

PACO DEL CASTILLO: Asesor Técnico. Director del Curso de Sumilleres en Marbella, Experto en Análisis Sensorial de los Vinos y gran un especialista en dulces y generosos.

CUSTODIO L. ZAMARRA: La Sección de Sumilleres cuenta con un Asesor Honorífico de Excepción, el admirado Custodio López Zamarra. El Sumiller de Zalacaín dos veces Premio Nacional de Gastronomía que da nombre a uno de los más prestigiosos trofeos para sumilleres en España.





Selección Española de Cocina Profesional Asoc.



SECCIÓN DE PROFESIONALES DE SALA

Nuestros Camareros, Maestresala, Barmans y Baristas tienen su espacio significativo en esta Sección de la Selección Española, ocupando el espacio representativo que corresponde a una especialidad y oficios indispensables en la Cocina Española. La vocación de servicio y la técnica en su máxima expresión.

Cuadro Técnico Directivo:

MARIANO CASTELLANOS: El Director de la Sección es Presidente de Honor de AMYCE (Asociación de Maîtres y Camareros Españoles) y Fundador de la Federación Nacional de Profesionales de Sala. Su influencia en la restauración española no sólo se debe a su dilatada experiencia profesional, sino a su trayectoria formativa como profesor en numerosos cursos y su presencia como Jurado.

MANUEL BOVIA: Presidente de AMYCE, asume la Dirección Técnica de la Sección,

JOSÉ ÁNGEL SIERRA: El Entrenador de la Sección es el Jefe de Estudios de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid.



Bocuse d'Or Spain Team

Desde septiembre de 2013, la Selección es la única organización autorizada para representar a España en el prestigioso concurso Bocuse d'Or, seguramente el más emblemático del mundo. A estos efectos se ha organizado una Sección especial integrada en la Selección, el *Bocuse d'Or Spain Team*, que cuenta con su propio organigrama, programa de entrenamiento y asesores, dada su peculiar idiosincrasia.

El Presidente de la Delegación Española es el chef Adolfo Muñoz. La Sede Oficial del Spain Team está ubicada en la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela; Las Sedes Centrales de Entrenamientos serán el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid y la Escuela Superior de Hostelería y Turismo, ambas instituciones públicas con las que la Selección colabora y cuentan con un enorme potencial logístico y tecnológico. Esta Sección estará coordinada y dirigida por la Bocuse d'Or Academia de las Artes y Ciencias Culinarias.

Con un equipo humano –de organización y competición- sólido, disciplinado y potente. Aplicando nuevas fórmulas de trabajo que se presenta con humildad y modestia, aunque con expectativas y ganas de victorias. La Selección quiere ofrecer, también en esta competición, lo mejor de la España culinaria.





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 Madrigo, Ernesto Hinojal, Firo Vázquez, Javier Cabrera, Jesús Almagro, Juan Pablo de Felipe, Juan Pozuelo, Paco Roncero, Pepe Gorines, Pepe Solla 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 el Alto Comisionado del Gobierno para la Marca España, AJE Madrid, ICEX (Ministerio de Economía y Competitividad), 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, Federación Internacional de Escritores y Periodistas del Vino, Asociación Española de Escritores y Periodistas del Vino.

En este Comité de Honor figuran 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 Cantabra 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 Carlos Espinosa de Los Monteros, Juan Carlos Gafo, María Isabel Mijares, Custodio López Zamarra, Luis Tesón, Alejandra Feldman, Manuel Valdés, Mercedes González, Pablo Amate, Paco Patón, 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.larojadelacocina.com



www.facebook.com/larojadelacocina

<https://twitter.com/seleccioncocina>

