

## **España arrasa en el 8º Campeonato Internacional de Cocina del Sur de Europa del WACS (World Association of Chefs Societies)**

***El equipo de cocineros capitaneado por Carlos Durán, queda 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.***

La expedición celtíbera estuvo compuesta por los chefs senior Carlos Durán, Félix Manso y Alberto Moreno; y los junior Rafael Arroyo y Javier Andrade. El entrenador del equipo ha sido Chema de Isidro y se contó con el apoyo logístico y estratégico de David Basilio, que asumió las labores institucionales, promocionales y de *road manager* desde el World Gastronomy Institute, organización que ha apoyado a este equipo dotándolo de una fuerte estructura de apoyo estructural y creando para el mismo una personalidad jurídica propia.

Carlos Durán quedó vencedor como “Mejor Chef”, preparando entre otras creaciones una “Dorada a baja temperatura con toques de hinojo, aires de mar y sus corales”. El Equipo Senior, compuesto por el propio Durán y los chefs Alberto Moreno y Félix Manso ganó su oro compitiendo con recetas tales como “Ensalada de buey Angus en tataki con escabeche de fresas”. Y, finalmente, Rafael Arroyo y Javier Andrade, del Equipo Junior, también alcanzaron el triunfo dorado, en este caso con productos españoles ya que así lo permitían las reglas. Un buen ejemplo fue su “Atún Rojo de Almadraba con Tzatziki (salsa de yogur griego, un guiño al país anfitrión), emulsión de Pepino murciano y Caviar de Ríofrío”. Gran técnica al servicio de la imaginación, en un equipo de cocineros profesionales experto en participar –y ganar– concursos, que sin duda alguna, va a dar mucho que hablar y a traer grandes laureles para España.

El certamen celebrado en Tesalónica (Grecia) los días 7 al 10 de marzo, denominado oficialmente como “8th International Culinary Competition of Southern Europe”, es bienal y para la edición de 2013 fue convocado por WACS y organizado por el Chefs Club of Thessaloniki, contando con 96 Jurados Internacionales, entre los que se encontraba tan sólo un español, el chef y gastrónomo Tony Pérez. El éxito obtenido en este Campeonato además da el acceso directo a la “American Culinary Nestle Professional” que se desarrollará en Atlanta (USA) en el 2014, certamen al que asistirá el equipo español.

El equipo de jóvenes pero experimentados cocineros hispanos hasta ahora había participado en diferentes certámenes a los que se ha acudido con enormes esfuerzos personales y económicos, por pura pasión, cosechando enormes éxitos internacionales, no suficientemente valorados ni reconocidos popularmente hasta ahora al no contar con apoyos oficiales; en esta nueva etapa, ya con una estructura sólida detrás, se ha arrancado en Grecia con fuerza restaurada y una flamante conformación del grupo, bajo la tutela del WGI (World Gastronomy Institute – Asociación Europea para el Desarrollo de la Cultura Gastronómica) y

con el apoyo expreso de la Fundación Arte y Gastronomía, ambas organizaciones sin ánimo de lucro que se han hecho cargo de la gestión del equipo español de Competición, en España y desde España, dotándolo de una estructura organizativa y departamental, aportando medios y personal especializado desde la Secretaría General a Áreas de Institucional, Comunicación Corporativa, Fundraising (Patrocinios), Jurídica y Legal, Administrativa y Financiera, Relaciones Públicas y Gestión. Todo un entramado profesional detrás de las trincheras, para lograr que el Equipo siga representando con éxito a España, dignamente y en las mejores condiciones posibles, en los grandes campeonatos internacionales. Está ya confirmada la participación de esta selección culinaria, coordinada por el WGI, en diferentes certámenes para el año en curso, tales como la “Copa Culinaria de las Américas Mundial Junior”, que se celebrará en el mes de junio en Costa Rica, o la Semifinal del “Campeonato del Mundo de Chefs” en Milán, fase para la que el equipo ya está clasificado.

El equipo español estuvo apoyado en este periplo griego por empresas y organizaciones de prestigio como el propio WGI, Fisán Ibéricos, Linkers (Selección Personal Hostelería), Grupo Cárnico Morán, Zara (Grupo Inditex) y AJE Madrid (Asociación de Jóvenes Empresarios). El Campeonato celebrado en Grecia tuvo como sponsors generales a grandes empresas internacionales como Unilever, Sterling, Villeroy and Boch, Scottish Salmon, Seafood Scotland, o Segers. Sin la colaboración de estas grandes marcas hispanas y multinacionales, no sería posible que estos concursos pudieran desarrollarse.

En breve se realizará en Madrid una “Presentación Oficial” del equipo con la colaboración del WGI y la cooperación de la Fundación Arte y Gastronomía, donde se mostrará la nueva denominación e imagen corporativa, incluyendo la uniformidad de los cocineros que representarán a nuestro país por el mundo.

Más Información:

[info@worldgastronomy.org](mailto:info@worldgastronomy.org) [davidbg@linkers.es](mailto:davidbg@linkers.es)  
[jmiglesias@fundacionartegastronomia.com](mailto:jmiglesias@fundacionartegastronomia.com) [jornadascine@gmail.com](mailto:jornadascine@gmail.com)

## DECLARACIONES ENTRECORNILLADAS:

*«Estos premios alegran mucho el corazón, pero lejos de la euforia, nuestro objetivo es ir a por todas. No nos dormimos, sabemos que nos quedan muchos certámenes por competir. Ganar estas medallas de oro son el reconocimiento a un trabajo esforzado del equipo, todos nosotros, desde los cocineros que lo peleamos a nuestro entrenador y todos los profesionales que tenemos detrás».*

CARLOS DURÁN, Capitán

*«El campeonato no fue un paseo triunfal pese a que pueda parecerlo por los buenos resultados. El nivel era bueno. Destacaría al equipo ruso, que trabajó muy bien los azúcares con nitrógeno líquido, a los franceses, impecables como siempre y también a Serbia con su fusión orientalizada y, sobre todo, su simpatía y compañerismo»*

CARLOS DURÁN, Capitán

*«Esta nueva etapa del Equipo español de cocina de competición, bajo la tutela del World Gastronomy Institute, ha arrancado con la mejor de las noticias: Ganadores absolutos en las tres categorías. ¡Esto es La Roja de la Cocina! Ahora vamos a celebrarlo, y mañana mismo seguiremos perseverando para que esta iniciativa alcance las cotas más altas».*

DAVID BASILIO, Secretario General

*«Resultados como los logrados no se improvisan, llevan detrás mucho trabajo, entrenamientos y esfuerzo. No se trata sólo de cocinar bien, sino de competir, con reglas, tiempos, presión, superación... “Mis chicos” son los mejores. Tenemos un equipo único, sin duda preparado para ser los Campeones del Mundo. Y vamos a por ello. Campeones del Mundo.».*

CHEMA DE ISIDRO, Entrenador

*«Es muy difícil ganar una medalla, pero las tres, han sido una hazaña. El jurado internacional, compuesto por un centenar de reconocidos profesionales ha sido muy serio y riguroso, controlado además por los chairmans, los supervisores de WACS. El equipo español causó sensación. Los jueces me felicitaban incluso a mí, por ser también de España y me dijeron cosas como “Están un escalón por encima de los demás”. Fueron los mejores técnicamente y culinariamente... especialmente el sabor en los juicios creo que fue determinante. Sabor a España».*

TONY PÉREZ, Jurado Internacional

*«Las medallas de oro han supuesto un subidón para todo el equipo de competición y por supuesto para el de organización. Estamos trabajando ya en la Presentación Oficial del Equipo, su denominación, nuevos uniformes, toda la artillería. Contamos ya con diferentes patrocinadores y diversas ofertas de colaboración que se están valorando. Y sabemos que van a llegar muchas más; la iniciativa está abierta a cooperar con todos aquellos que deseen aportar algo».*

JOSÉ MANUEL IGLESIAS, Relaciones externas y Comunicación

## IMÁGENES EQUIPO



