

Premian al chef del año

Amed Urbán
El Universal

Jueves 10 de junio de 2010

El chef Ernesto Aguilera, del Kuku Uchen, en Villahermosa, gana 200 mil pesos y un viaje a España

Ernesto Aguilera Rodas, chef ejecutivo del restaurante Kuku Uchen, en Villahermosa, Tabasco, fue el ganador de la segunda edición del concurso gastronómico más importante de nuestro país: Cocinero del Año México, que celebró su final el pasado 3 de junio dentro del marco de la exposición Alimentaria México, en Centro Banamex.

Aguilera ganó un premio de 200 mil pesos en efectivo y un viaje a España para participar en Alimentaria Barcelona en 2012. El chef convenció al jurado con un menú integrado por sopa de naranja agria, lengua de res en estofado y buñuelos de yuca con miel de higo y espuma congelada de momo; como botanas presentó un dúo de róbalo: ceviche verde choco y minilla de róbalo.

LLEGAN AL PODIUM

Con un premio de 75 mil pesos, el segundo lugar del certamen fue para Xavier Pérez, chef ejecutivo del restaurante Cocina de Autor, del Hotel Grand Velas, Riviera Maya.

El tercer lugar y 50 mil pesos fueron para Marino Maganda, chef ejecutivo de los Hoteles Pueblo Bonito Mazatlán y Pueblo Bonito Emeral Bay.

Dionisio Sotelo Rodríguez, Edgar Trejo Alba, Gerardo Sandoval Fernández, Rodolfo Castellanos Reyes y Hugo Jerezano Alvarado, ganaron 15 mil pesos cada uno por ser cocineros finalistas, esto dentro los más de 500 participantes de toda la República Mexicana.

De estos ocho cocineros profesionales que participaron en la final, seis clasificaron al ganar alguna de las semifinales realizadas en distintos lugares del país. Los otros dos fueron quienes obtuvieron mejor puntaje.

JUECES Y MAESTROS

El jurado encargado de evaluar las preparaciones de los participantes estuvo presidido por Enrique Olvera y conformado por los cocineros José Ramón Castillo, Daniel Ovadía, Alejandro Ruíz, Paulina Abascal, Benito Molina, Federico López, Alberto Ituarte, Arturo Fernández y Fátima Garduño.

"El sabor, originalidad, utilización de productos mexicanos, armonía de los componentes, valor nutricional, texturas y presentación de los platillos fueron algunos de los criterios considerados por el jurado", dijo Olvera, chef propietario de Pujol, restaurante que ocupa la posición número 72 en la lista S. Pellegrino de los 100 mejores restaurantes del mundo.

También destacó que este esfuerzo de empresas y cocineros significa un aprendizaje grande para México, ya que los cocineros participantes mostraron diferentes maneras de acercarse a la cocina.

Benito Molina comentó que el nivel de este concurso fue mejor que el del año pasado: "Ernesto Aguilera ganó por mantener simplicidad en la cocina mexicana, los platillos que presentó eran muy limpios y muy mexicanos. Creo que es importante que los jóvenes participantes y los que quieren entrar en la cocina sepan cuáles son nuestras raíces y qué es lo que estamos buscando en México".

Antes de la premiación, se llevaron a cabo clases magistrales, conferencias y talleres, donde destacó la participación de Mikel Alonso y Bruno Oteiza, del Biko.

kpr