

6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



NOTA INFORMATIVA

Artículo del periodista gastronómico Cristino Álvarez, publicado en 2005

Por su gran interés y la importante repercusión mediática que tuvo en su momento, reproducimos el artículo de opinión que el acreditado y prestigioso periodista y escritor, Cristino Álvarez, crítico gastronómico de la Agencia EFE y colaborador de muchas de las mejores revistas y publicaciones del sector, donde se le conoce con el seudónimo de "Caius Apicius", publicó al terminar el III Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias "Tenerife 2005", artículo que fue reproducido en innumerables medios de difusión nacional y provincial en España.



El crítico gastronómico Cristino Álvarez, 'Caius Apicius'

UN CAMPEONATO EJEMPLAR

En un cuarto de siglo de periodismo gastronómico, uno ha tenido ocasión de acudir, como espectador o, las más de las veces, como jurado, a numerosos concursos y campeonatos de cocineros; pues bien, pocos he visto como el reciente campeonato de cocineros de Canarias, en Santa Cruz de Tenerife.

PROVEEDORES OFICIALES



MOBILIARIO OFICIAL



EQUIPAMIENTO OFICIAL



SUPERMERCADO OFICIAL



ALOJAMIENTO OFICIAL

ORGANIZACIÓN TÉCNICA



DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS



CENTRO INTERNACIONAL DE FERIAS Y CONGRESOS TENERIFE

PATROCINADORES OFICIALES



6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



Canarias. 09.10.05
Por Caius Apicius.

Celebrado en el espectacular recinto ferial de la capital tinerfeña, el campeonato fue un ejemplo de organización, de equipamiento, de medios, de facilidades para los participantes... Los diez finalistas gozaron de un espacio amplísimo, con todo lo necesario para desarrollar cómodamente su trabajo.

Uno, que ha visto concursos en los que los participantes debían cocinar con el anorak puesto y sin poder apenas darse la vuelta en el cubículo asignado, tiene que felicitar a los organizadores tinerfeños. Que también supieron dar con la mecánica correcta. En la mayoría de los concursos, y más en los que van encaminados a participar en ese esperpento llamado 'Bocusse d'Or', los cocineros han de realizar dos platos con géneros escogidos por la organización.

Aquí se optó, con sabiduría, por un solo plato 'de pie forzado', con material suministrado por la organización -costilla de cerdo, fresca o salada, elemento tradicional en las cocinas canarias-, y por otro de libre elección; salvo uno, todos los cocineros optaron por un plato de pescado: atún, bacalao, lubina, cherne, morena...

Lo que menos me sorprendió fue el nivel de los finalistas. Hace muchos años que tengo la fortuna de viajar con regularidad a las islas, especialmente a Tenerife, y he podido seguir la impresionante evolución de su cocina y sus cocineros. Esperaba un gran nivel, y un gran nivel encontré. Con, como es natural, diferencias entre unos y otros; pero casi todos ellos harían un buen papel en concursos de ámbito más amplio.

Hubo platos sorprendentes. Dejando aparte los del vencedor, que luego comentaremos, quedan para el recuerdo cosas como la morena 'en su habitat', presentada sobre un 'carpaccio' de pulpo, algas, burgados -nombre canario de los bígaros-... O el 'sandwich' de lubina y tomate, sobre base de cuscús y salsa de Martini.

Hay que resaltar el profundo conocimiento de las materias primas del que hicieron gala los participantes, que no dudaron en apelar a productos como bígaros y lapas, gasterópodos de un sabor marino profundo, que ceden generosamente a los platos en los que intervienen; siempre recordaré un arroz de morena, hecho en caldo de esos dos moluscos, disfrutado hace años en 'El Archete', en Tenerife: era el mar hecho arroz.

Venció un cocinero experimentado, belga de origen, Philippe Laurent. El jurado valoraba, además de la originalidad, la presentación y -sobre todo, como es lógico aunque tantas

PROVEEDORES OFICIALES



MOBILIARIO OFICIAL



EQUIPAMIENTO OFICIAL



SUPERMERCADO OFICIAL



ALOJAMIENTO OFICIAL

ORGANIZACIÓN TÉCNICA



DESARROLLO, ORGANIZACIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS



CENTRO INTERNACIONAL DE FERIAS Y CONGRESOS TENERIFE

PATROCINADORES OFICIALES



6º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - Tenerife 2010



PROMUEVEN



ORGANIZAN



veces se olvide- el sabor de cada plato, la propia actitud del cocinero durante su elaboración: su habilidad, soltura, limpieza...

En ese sentido, Laurent fue un ejemplo Y lo fue, también, en creatividad: sus propuestas, que sobre el papel no inspiraban demasiada confianza, fueron magníficas.

Descompuso la costilla de cerdo salada en tres elementos: una espuma, una 'tempura' y una croqueta líquida. Y se atrevió a combinar unos espectaculares tacos de atún rojo con un canelón hecho con una fina lámina de pechuga de pato que envolvía un 'chutney' de mango, coronando el plato con una galleta de avellana. Soy consciente de que dicho así no emociona; pero una vez en el plato, los sabores, los colores, las texturas, eran una auténtica obra de arte.

Por supuesto, todos los concursantes exhibieron una impecable puesta al día en el uso de toda esa serie de artilugios que hoy reinan en las cocinas públicas, desde la 'rhoner' a la 'thermomix' o el sifón de espumas; son artefactos que deben estar, como aquí lo estaban, al servicio de la cocina, y no, como ocurre a veces, al revés.

Un plato es algo más que una exhibición de tecnología punta: las ayudas derivadas de esa tecnología han de estar siempre en función del resultado que se busca. Los canarios lo sabían, y lo hicieron así.

Un campeonato, pues, modélico. En organización, ya se ha dicho, y en los platos: no en todos los concursos se pueden comer con placer los platos presentados, y aquí, con alguna mínima excepción, sí. Estaban ricos, sabían, no eran diseños vacíos o absurdos...

Después de haber tenido el honor de presidir el jurado de este campeonato, no me queda más que agradecer esa distinción y, sobre todo, felicitar a participantes y organizadores, y animar a estos a seguir trabajando con la misma ilusión.

Ellos sueñan con organizar allí una próxima edición del campeonato de España de cocineros. Sinceramente, se lo merecen. Y no me cabe la menor duda de que lo harán perfectamente; por lo que he visto, Tenerife, en esto, no está a 'una hora menos', sino bastante adelantado.

NOTA.- Cristino Álvarez ("*Caius Apicius*") es periodista y escritor. Gastrónomo y Premio Nacional de Gastronomía, es miembro de la Real Academia Española de Gastronomía. Crítico gastronómico de la Agencia EFE y, al mismo tiempo, es asiduo colaborador de muchos de los más importantes periódicos, revistas y otras publicaciones del sector que se editan en España.

PROVEEDORES OFICIALES



MOBILIARIO OFICIAL



EQUIPAMIENTO OFICIAL



SUPERMERCADO OFICIAL



ALOJAMIENTO OFICIAL

ORGANIZACIÓN TÉCNICA



ideas, comunicación y relaciones públicas



CENTRO INTERNACIONAL DE FERIAS Y CONGRESOS TENERIFE

PATROCINADORES OFICIALES

