



Pasión por la Cocina con Corazón

SELECCIÓN ESPAÑOLA DE



COCINA DE COMPETICION

2021

LA ROJA DE LA COCINA

La 'Selección Española de Cocina', también conocida como «La Roja de la Cocina», es una Organización Nacional fundada en 2013 con la tutela del World Gastronomy Institute (WGI), siendo reconocida por el Ministerio del Interior del Gobierno de España y que obtuvo el reconocimiento de 'Marca España' en el Ministerio de Asuntos Exteriores para representar a nuestro país, siendo oficialmente declarada como «herramienta estratégica para la promoción de la gastronomía española tanto dentro como fuera de España» así como «uno de los pilares fundamentales de la divulgación gastronómica española».

La Selección es Miembro Oficial de WORLDCHEFS (World Association of Chefs Societies) en donde compite por España en los campeonatos, congresos y eventos organizados por este Organismo internacional que cuenta con la participación de 103 países Miembros. Entre las muchas competiciones en las que la Selección ha intervenido figura asimismo el célebre concurso 'Bocuse d'Or', cuyo equipo español ha sido gestionado por esta organización en varias ediciones.

Desde 2021 la Selección cuenta también con el apoyo de 'Saborea España', entidad público-privada liderada por Turespaña, del Ministerio de Industria, Energía y Turismo, creada entre otras Misiones para la divulgación del turismo gastronómico.

En su exitosa trayectoria, la 'Selección Española de Cocina' ostenta un palmarés en el que figuran numerosos galardones internacionales con premios continentales y mundiales, que han sido ganados por los muchos Miembros y Colaboradores que han ido pasando por el Equipo Nacional, logrando con su esfuerzo y dedicación altruista que la Institución sea lo que ahora es: un digno y prestigioso representante español en el plano internacional de la 'Cocina de Competición'.

CRECIENDO E INNOVANDO

En 2021 con la Presidencia del Chef Adolfo Muñoz, la Selección ha realizado una completa renovación orgánica y estructural, incorporándose una nueva Junta Directiva -aprobada en Asamblea General- e implementando una nueva metodología para ampliar las actividades, mejorar la mecánica interna y la proyección externa del Equipo.

En la reestructuración acordada se decidió actualizar el nombre público del Equipo, cambiando de 'Selección Española de Cocina Profesional' a "Selección Española de Cocina de Competición" por considerarse que define más y mejor la actividad de la Organización. Y a fin de evidenciar este cambio, se ha desarrollado una nueva Identidad Visual que represente al Equipo Nacional en la actualidad, teniendo como Objetivos Fundamentales la promoción de la gastronomía, así como potenciar la divulgación de los valores positivos de la 'Cocina de Competición', priorizando la actuación entre los más jóvenes, razón por lo que se ha creado recientemente la denominada como 'Selección Española de Cocina JUNIOR'.

IDEARIO Y NORMAS

La Selección Española de Cocina es una Organización no Gubernamental y Sin Ánimo de Lucro con Sede en España y ámbito de actuación internacional, debidamente constituida bajo el modelo de Asociación, que aspira a poner en valor la disciplina conocida como 'Cocina de Competición'. La Selección se financia con las cuotas y aportaciones de sus Socios, de la participación de Patrocinadores, de donaciones, organización de eventos y de colaboraciones extraordinarias. La Selección mantiene una política de transparencia absoluta, con una contabilidad pública que es auditada anualmente, tal y cómo requiere una gestión honesta.

Aprovechando la experiencia adquirida de casi una década gestionando un Equipo Nacional y con los nuevos bríos e ideas de los profesionales que se han sumado a la Junta Directiva, en la 'Selección Española de Cocina de Competición' se ha decidido modificar el sistema asociativo, democratizándolo y ampliando miras, creando nuevas categorías de Socios que permiten que todos los Cocineros españoles puedan formar parte de la Organización -con derecho a voto en la Asamblea General- siempre que cumplan con las obligaciones estatutarias y reglamentarias.

Considerando que como Organización de la Sociedad Civil, la Selección Española de Cocina debe tener entre sus premisas alcanzar metas comunes para el bienestar colectivo, conceptualmente la Organización se encuadra en el contexto de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Organización de Naciones Unidas. Asimismo, la Selección declara que no tolerará ningún tipo de discriminación por motivos de raza, género o religión y no participará en ninguna actividad en la que existan diferencias o segregaciones por estos motivos, asumiendo únicamente como requisitos básicos la edad o nacionalidad en función de los reglamentos, normas y exigencias de participación en encuentros internacionales. La Selección aboga por los equipos mixtos en cuanto al género, como opción para promover y provocar una igualdad real.

La 'Selección Española de Cocina de Competición' y su filial para jóvenes, la 'Selección Española de Cocina Junior' promoverán la gastronomía española a través de la divulgación de los productos agroalimentarios autóctonos y la difusión de las técnicas y recetas del Corpus Culinario español, atendiendo tanto a la cocina tradicional como a la de vanguardia, buscando siempre promocionar a los profesionales tanto en el territorio nacional como el en exterior.

El Equipo Nacional se manifiesta como una Organización abierta a colaborar con quien se acerque con ánimo de cooperar y buena voluntad.

PROCESO DE SELECCIÓN

PROCESO DE SELECCIÓN Y DESIGNACIÓN DE CHEFS COMPETIDORES

Desde marzo de 2021 se establece que cualquier Cocinero que acredite su condición profesional puede ingresar como Socio en la Organización, de acuerdo a sus Normas Reglamentarias. También se ha cambiado el método de selección de Chefs para asistir a las diferentes competiciones, estableciéndose distintas fórmulas para elegir a los mejores candidatos para cada campeonato o concurso:

- Por «ojeeo» del Seleccionador Nacional, consensuado con Junta Directiva.
- Por sugerencia de la Junta Directiva al Seleccionador Nacional.
- Por asistencia a las pruebas periódicas que la Selección organizará.
- Por haber ganado algún concurso nacional con acuerdo con la Selección.
- Enviando un CV y un vídeo con prácticas culinarias a la Selección.



SELECCIÓN ESPAÑOLA DE COCINA DE COMPETICION

LA ROJA DE LA COCINA

CONSEJO DE HONOR

El Comité de Honor es un Órgano Consultivo de la Selección Española de Cocina y del Equipo Juni, constituido por reputados Chefs y profesionales expertos en 'Cocina de Competición', al que se podrán ir sumando otros especialistas gastronómicos a medida que colaboren con la Selección.

Martín Berasategui	Quique Dacosta	Paco Torreblanca	Elena Arzak
Susi Díaz	Koldo Royo	Jesús Almagro	Evarist Miralles
José Manuel Miguel	Pablo Glez. Conejero	Juan Andrés Morilla	
Fran Martínez	M ^a José San Román		

COMITÉ DE ORGANIZACIÓN

El Comité de Organización de la Selección Española de Cocina es el Órgano Ejecutivo del Equipo Nacional u y está constituido por Miembros de la Selección Española de Cocina de Competición a quienes se han asignado funciones concretas para en el ejercicio y desarrollo de las actividades asociativas y competitivas.

<i>Presidente:</i> Adolfo Muñoz	<i>Secretario General:</i> Quique Cerro
<i>Vicepresidente (Competición):</i> Quique Pérez	<i>Vicepresidente 2º (Social):</i> Carlos Torres
<i>Director Admón. y Tesorería:</i> Javier Donaire	<i>Pte. Ejecutivo Equipo Junior:</i> José Manuel Iglesias
<i>Seleccionador Nacional:</i> Juan Pozuelo	<i>Dtora. de Área Social:</i> María Alcázar
<i>Pte Área Ibéricos:</i> Florencio Sanchidrián	<i>Pte. Área Pizzas:</i> Jesús Marquina

EQUIPO DE EXHIBICIÓN Y MASTER CLASS

Daniela Bodevin, Aroa López, Toño Rodríguez, Rubén Príncipe, Thomas Leeb, Cristina Terezaga

EQUIPO DE FORMACIÓN Y COACHING

María Salinas, Kike Gallardo, Alberto Villegas, Miguel Ángel Mateo, Kike Martí, Rubén Fenollar

DELEGADOS AUTONÓMICOS

Andalucía: Francisco Sánchez – Aragón: Manel García – Asturias: Lara Rodríguez – Baleares: Javier Soriano, María Salinas, Kike Martí, Francesca Coll – Canarias: Jorge Bosch, Thomas Leeb, Iván Pulido – Castilla La Mancha: Encarna Almansa – Castilla y León: Alberto Villegas – Cataluña: Juanan Nieto – Comunidad Valenciana: Rubén Fenollar - Extremadura: Diego Bonilla – La Rioja: Mónica Loro – Madrid: Rubén Príncipe – Melilla: Rafael Carrasco - Murcia: Juan Rayos – Navarra: Joanna Artieda - País Vasco: Cristina García

COMITÉ DE COMPETICIÓN

<i>Director Técnico:</i> Javier Cabrera	<i>Dtor. de Competición:</i> Daniel G. ^a Peinado
<i>Director Tco. Cocina:</i> Javier Andrade	<i>Director Tco. Pastelería:</i> Juanjo Padilla

Lara Rodríguez, Adrià Viladomat, Patricia Sanz, Toño Rodríguez, Antonio Javier González, Rafael Arroyo, Nicolás Sánchez Chica, Adolfo Romero, José Luis Adán, Yaiza Ruano, Roxana Sevinger

Con el Apoyo, Soporte y Colaboración de



WORLD
ASSOCIATION
OF CHEFS
SOCIETIES



World Gastronomy Institute



saboreaespaña
TASTINGSPAIN