

**NOTA DE PRENSA**

**15 de marzo de 2021**

## Presentación de la 'Selección Española de Cocina JUNIOR'

La Selección Española de Cocina de Competición` ha presentado oficialmente la 'Selección Española de Cocina JUNIOR', un Equipo Nacional de Alta Cocina de Competición, en las categorías Sub-18 y Sub-21, preparado para representar a España en foros internacionales y para competir en campeonatos como los organizados por **WORLDCHefs (World Association of Chefs Societies)**, la mayor organización culinaria existente, con **110 países Miembros** y más de **10 millones de Asociados**.

El Acto de Presentación se celebró en el Palacio de Cibeles (Madrid) en el contexto de una Asamblea Extraordinaria de la Selección y guardando excepcionales medidas sanitarias.

Entre los Asistentes, además de los Directivos y Miembros de la Organización para apadrinar el nacimiento de 'la Junior' vino expresamente a Madrid Mr. Ragnar Fridriksson - *General Managing* de Worldchefs, que declaró en su intervención «*En Worldchefs consideramos que España debe tener una importante presencia en la cocina de competición internacional y 'La Roja de la Cocina' representa la pasión, la honestidad y el trabajo bien hecho. [...] Doy las gracias a la Selección Española de Cocina por formar parte de la gran familia de Worldchefs*». También asistieron al Acto relevantes personalidades como Rafael Ansón, Presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, Antonio Galán, Presidente de la Asociación Madrileña de Restauradores, Juan José Burgos, Presidente de Slow Food Madrid, Roberto Dasilva, Presidente de IGP Morcilla de Burgos, David Basilio por AJE/ CEIM-CEOE o Emilio Gallego, Secretario General de Hostelería de España.

La Selección Española de Cocina JUNIOR es una iniciativa creada por la 'Selección Española de Cocina de Competición` en colaboración directa con el *World Gastronomy Institute*, Organismo reconocido por *ECOSOS United Nations* con Delegaciones en 46 países, que actualmente tiene sus Cuarteles Generales en Madrid, España, estando considerada como la Organización más influyente del mundo en gastronomía institucional y académica.

Entre otras Organizaciones, el Equipo Nacional Junior cuenta con el apoyo expreso de la *Cátedra UNESCO de Alimentación, Cultura y Desarrollo UOC* y de la *Cátedra Ferran Adrià UCJC*, que además es la Sede Ejecutiva del Equipo Nacional Junior.

### **Una Presentación Oficial de auténtico lujo**

El Acto fue presentado por Quique Cerro, Secretario General de la Selección, que indicó «*es un evento de gala en el que nos sentimos muy arropados por las Instituciones españolas e internacionales*». Seguidamente, Andrea Levy, Delegada de Cultura y Turismo del

Ayuntamiento de Madrid, destacó que la Presentación se realizara en edificio del Ayuntamiento, *«la casa grande de todos»*, hablando de los valores positivos deportivos que inspira que la Selección se apode “La Roja de la Cocina” en una analogía al fútbol y baloncesto y declarando que *«la gastronomía española es conocida en el mundo entero y es una seña de identidad cultural y además es economía y puestos de trabajo y es necesario que lo apoyemos. La Selección Española de Cocina y ‘La Junior’ representan el talento y orgullo del sector de la hostelería»*.

Tomó la palabra el Presidente de la Selección Española de Cocina, Adolfo Muñoz, que explicó: *«Hoy celebramos la presentación de la Selección Junior. Los profesionales de la Cocina de Competición, en los últimos meses hemos pasado por algunas penumbras y reflexiones. Con disciplina y responsabilidad hemos construido nuevos escenarios. Tras ocho años, la Selección se abre a nuevos retos para poder competir, también con los jóvenes. Esto es un antes y también un ahora, con un gran futuro revitalizador vinculado a las Escuelas de Hostelería, y además de competir organizaremos Master Class, Seminarios, Talleres y otras actividades. Se inicia una nueva etapa con una nueva Junta Directiva y un equipo de profesionales enormes sustentando la iniciativa»*.

Para finalizar el bloque de presentación institucional se contó con la presencia de Fernando Valdés, Secretario de Estado de Turismo, que en su intervención ofreció su apoyo a la Selección, destacando *«Desde el Gobierno de España os doy la enhorabuena por la pasión que demostráis. Gastronomía es sinónimo de Marca España y vosotros apostáis por la innovación y el talento, por lo que en este contexto difícil que atravesamos todos, el importante papel que tienen la gastronomía y la Selección es necesario y nos vais a encontrar a vuestro lado apoyando desde la Secretaría de Estado + en la recuperación del Sector en esta oportunidad histórica gracias a los fondos europeos para el desarrollo del turismo y de los sectores productivos. Aquí se hace una apuesta por la generación de talento, por los centros de formación y un modo de vida, y con la creación de la Selección Junior se reconoce el larguísimo futuro como parte innata del turismo»*.

### **Una Selección preparada para ser una organización representativa, social y útil**

El Secretario Gral. de la Selección, Quique Cerro, acertó a decir que *«Esta nueva Selección Junior dirigida a los jóvenes chefs tiene su base en las Escuelas de Hostelería como pieza fundamental de la misma, para colaborar en una formación en la que no son sólo necesarias las técnicas culinarias, sino también la vocación y los valores que se pueden aprender en la competición»*. Tomó la palabra José Manuel Iglesias, Secretario-General del World Gastronomy Institute y actual Presidente Ejecutivo del Equipo Junior, que aseguró que *«En primer lugar quiero dar un reconocimiento al pasado de la Selección, cuando hace unos ocho años un grupo de amigos creamos la Selección, con mucho esfuerzo e ilusión, llegando a ir a otro país a competir en furgoneta haciendo 50 horas de viaje; sin esa primera etapa esto ahora no sería posible. Ha nacido una nueva organización reformada, cambiando incluso el nombre y pasando de ser ‘Selección Española de Cocina Profesional’ a ‘Selección Española de Cocina de Competición’ y presentando hoy esta nueva Identidad Visual que todos podéis ver, con el corazón que simboliza la pasión, los colores de la bandera española y los cubiertos que sugieren la gastronomía»* Además del material gráfico y pins, la Selección presentó los nuevos uniformes Senior y Junior con Chaquetillas elaborados por la empresa Gary’s.

Una nueva Selección con una nueva Junta Directiva, un nuevo empuje y brío y con un nuevo Equipo Junior pensando en que en las escuelas, en la cocina de base está el futuro y el presente. El equipo profesional cuenta con auténticos *cracks* como Juan Pozuelo como Seleccionador Nacional o números uno del mundo en su disciplina como Florencio Sanchidrián como Cortador de Jamón o Jesús Marquina “Marquinetti” como Pentacampeón del Mundo de Pizzas, además de grandes representantes españoles de la cocina de competición como son Jesús Almagro o Koldo Royo.

Hay que destacar que ya se han sumado más de cuarenta Escuelas de Hostelería como ‘Partner Institucional / Entidad Colaboradora’ de la Selección Junior Y esto sin haber nacido, no ha hecho más que empezar. Diferentes Representantes de las Escuelas adheridas asistieron a la presentación, evidenciando su entusiasmo por la iniciativa.

Para ampliar la información, la Selección Junior ha lanzado una web [www.seleccioncocina.org](http://www.seleccioncocina.org) en la que se pueden descargar los dossiers de la Selección “senior” y de la Selección Junior y en el menú también se pueden ver ya las Escuelas de Hostelería que se van adhiriendo a ‘la Junior’.

### **Mensaje de Ferran Adrià, Presidente del Consejo de Honor de la Selección**

Una de las grandes noticias que se dio en la Presentación Oficial fue la incorporación de Ferran Adrià como Presidente del Consejo de Honor de la Selección Española de Cocina de Competición y de la Selección Junior. El espaldarazo a la Selección que supone el apoyo total de Ferran Adrià, un icono mundial, que se suma al ya ofrecido por algunos de los más grandes de la cocina española actual, como Martín Berasategui, Quique Dacosta, Elena Arzak, Susi Díaz o Paco Torreblanca, y muchos de los gigantes de la competición culinaria como Miralles, Miguel, Morillas, Almagro, Royo, Conejero o Martínez.

Rosa M<sup>º</sup> González-Vivas, Directora de la Cátedra Ferran Adrià UCJC recibió una chaquetilla de la Selección Junior para Ferran Adrià, Presidente del Consejo de Honor del Equipo, y transmitió un mensaje del célebre Chef: *«La creación de la Selección Española de Cocina JUNIOR es una oportunidad para los jóvenes cocineros y cocineras de nuestro país; sin duda será toda una experiencia enriquecedora, donde lo importante es aprender. Creo firmemente que hemos de poner en valor el papel de España como gran potencia gastronómica y esta es una buena posibilidad de darnos visibilidad. Y para nuestros jóvenes es una oportunidad única para su formación. Ellos y ellas son el futuro de nuestra cocina. Muchas gracias a la Universidad Camilo José Cela y a World Gastronomy Institute por hacerlo posible».*

### **Un cóctel diferente: cultura y Alta Cocina**

Como fin de fiesta, los asistentes pudieron disfrutar de un original cóctel preparado por los Miembros de la Selección Española de Cocina y servido con la asistencia del personal del Palacio de Cibeles (Grupo Adolfo) y de los Delegados Autonómicos de la Selección. En estos tiempos es muy relevante advertir que se siguieron estrictas medidas de seguridad sanitaria y distancia social, por lo que los Invitados fueron recibiendo las diferentes catas sentados en mesas, razonablemente separadas unas de otras. El equipo de cocina estuvo liderado por Chefs de la Junta Directiva de la Selección, como Enrique Pérez, Carlos Torres y Javier Donaire.

El momento de disfrute culinario comenzó con un *Consomé al estilo del Monasterio de Alcántara*, haciendo así homenaje a la gastronomía tradicional española. Esta elaboración formaba parte del recetario monacal llamándose originalmente 'Caldo consumado para enfermos y dolientes' en alusión a sus propiedades reconstituyentes. Se da la circunstancia de que, según el erudito Dionisio Pérez, las tropas napoleónicas comandadas por el Mariscal Junot robaron la biblioteca del Monasterio en 1807, llevando la receta a Francia, donde se convirtió en el *Consommé* que triunfó en la corte, en la burguesía francesa y luego se hizo un clásico de la cocina internacional.

En el espacio interior de la sexta planta del Palacio de Cibeles se instalaron numerosas mesas de empresas y organizaciones colaboradoras, por las que pasaron los invitados antes de sentarse en las terrazas a disfrutar del ágape. Las mesas fueron temáticas y se contó con el apoyo del Jamón Ibérico Joselito –cortado por el mismísimo Maestro Sanchidrián-, del Aceite de Oliva Virgen Extra de Alevoo, la IGP Morcilla de Burgos, los Vinos de Finca Constanza de González Byass (Fino, Blancos y Tintos), Ostras Fine de Claire de Daniel Sorlut, Croquetas elaboradas por el murciano Asadero Sta. María de Gracia en variedades (clásica, mediterránea y madrileña), elaboraciones con Sobrasada de Mallorca, Paellas de Arrozame y Confremar, Ceviche de Lubina de Aquanaria, Panes de Panadería Jesús, Frutos secos premium manchegos de Europea del Pistacho, Espárragos verdes de Sócrates, Tapas elaboradas con Corzo y Ciervo de Torrecaza, completando el banquete con tapas de ternera añoja de Abrasador y finalizando con los dulces Mazapanes toledanos de Adolfo.

Como aporte cultural y haciendo un especialísimo homenaje a la gastronomía española, Slow Food Madrid y ASEACAM participaron en el cóctel del evento de presentación con una mesa en la que se sirvieron los clásicos, aparentemente simples y a la vez grandiosos "Pepitos de Ternera", una suerte de bocadillos que contienen un filete de carne, populares en toda la geografía española. Se decidió que para honrar el esforzado trabajo de los hosteleros, nada mejor que hacerlo con un restaurante que pese al tiempo sigue en el recuerdo, simbolizando así y representando a todo el sector, en estos tiempos tan duros.

El origen de los "Pepitos" se encuentra en un antiguo establecimiento llamado «Restaurant Café de Fornos» que fue uno de los cafés literarios y *comederos* más afamado de su época –allá a finales del siglo XIX, siendo frecuentado por escritores e la talla de Bécquer, Pío Baroja o Unamuno y por reyes como Alfonso XIII o Amadeo I. El famoso cocinero y escritor Teodoro Bardají narra en su prosa culinaria que el "Pepito de Ternera" se creó en este local y el nombre lo tomó de José "Pepito" Fornos, hijo del dueño del restaurante, muy aficionado a los bocadillos y al célebre Bistec a lo Fornos (rebanada de pan frito con solomillo de ternera y lonchita de jamón frito y lengua escarlata).

Con la asesoría histórica y técnica del WGI, Slow Food Madrid y ASEACAM quieren honrar a todos los locales que desgraciadamente han desaparecido o echado el cierre, representados por 'el Fornos', al versionar su Pepito de Ternera en la Gala de Presentación de la Selección Española de Cocina JUNIOR en el Palacio de Cibeles. Los Pepitos de Ternera servidos a los asistentes se prepararon en tamaño miniatura, más adecuado a un cóctel, con pan elaborado por El Horno de Leña y carne de ternera de Guadarrama de Vaca Negra y mantequilla Cubillo Premium Milk. Por supuesto, los ingredientes utilizados eran de empresas

asociadas de ASEACAM (Asoc. Empresarial de Industrias Alimentarias de Madrid) y cumplían los rigurosos criterios de la organización internacional Slow Food, tales como el respeto a los productores o cocina de cercanía. Se siguió la receta primordial de la forma más ortodoxa: pan tostado y abierto, relleno de carne hecha a la plancha con mantequilla y un poco de sal y pimienta, ligeramente aderezada con unas gotas de salsa de carne.

La Mesa de Slow Food Madrid se completó con productos madrileños ´éticos` como los quesos de La Cabezuela, Miel de Antonio Simón y Verduras de Huerta de Carabaña.

Para completar el homenaje de modo festivo, y siguiendo con la historia del Fornos, se designó a "El Perro Paco" como «Mascota Histórica del Equipo» y se presentaron unas representaciones a tamaño natural de Paco de acuerdo a las referencias gráficas de época, ilustradas por Blanca Berrón y Javier Lorés. El Perro Paco fue un can callejero que habitaba por el Café de Fornos y que alcanzó gran fama por todo Madrid. Este simpático perro que fue adoptado por todos los madrileños, asistía al Teatro Real -cuentan que era tan sibarita que sólo iba cuando cantaban los grandes tenores como Gallarre-, tenía asiento propio en la Plaza de Toros y era un auténtico gourmet, acostumbrado como estaba a los buenos manjares del Fornos, donde era invitado a comer incluso en las mesas, donde le ponían servilleta. El perro tuvo un trágico final que afligió a la ciudad, pero esa es otra historia.

El Chef Adolfo Muñoz, dando por finalizado el Acto, agradeció a los asistentes su presencia y habló de las muchas ganas que hay de competir y de la filosofía de la Selección y de la nueva Selección Junior, declarando *«Vamos a trabajar con las escuelas... y hemos puesto el corazón en la Selección, que es de todos»*.



**PARA CUALQUIER INFORMACIÓN**

[secretario@larojadelacocina.com](mailto:secretario@larojadelacocina.com)

[info@worldgastronomy.org](mailto:info@worldgastronomy.org)