



SELECCIÓN ESPAÑOLA DE
COCINA DE COMPETICION
LA ROSA DE LA COCINA



SELECCIÓN ESPAÑOLA
DE COCINA JUNIOR

CLIPPING PRESENTACIÓN SELECCIÓN JUNIOR

Diario el Mundo / Metrópli.....	Pág. 2
Periodismo Gastronómico	Pág. 2
Cadena Ser	Pág. 3
Universidad Camilo José Cela	Pág. 3
Canal 4 Diario / Mallorca Diario	Pág. 4
Murcia.com	Pág. 4
Diario de Mallorca	Pág. 5
Slow Food	Pág. 5
Mercacei	Pág. 6
Eurocarne Digital.....	Pág. 7
elDiario.es.....	Pág. 7
SOCIAL MEDIA	Pág. 8-9

Diario El Mundo / Metrópoli

<https://www.elmundo.es/metropoli/gastronomia/2021/03/16/604f5d0521efa06b078b4645.html>

EL MUNDO METROPOLI **Gastronomía** Restaurantes Cine Series Teatro Música Arte Planes Vinos

GASTRONOMÍA

La Selección Española (de Gastronomía) junior, dispuesta a comerse el mundo

Una iniciativa que sirve para apoyar a los jóvenes cocineros con el objetivo de la competición.

Actualizado Martes 16 marzo 2021 - 08:14



En agosto de 2010, el director de la Selección Española de Gastronomía, Miguel Fernández (Jefe de Estudios), anunció la creación de la Selección Española de Gastronomía Junior, una iniciativa que sirve para apoyar a los jóvenes cocineros con el objetivo de la competición.

En el año 2013, con el fin de promover la gastronomía española tanto dentro como fuera de nuestras fronteras, nació la Selección Española de Cocina, popularmente conocida como "La Esfada de la Cocina". Con la tutela del World Gastronomy Institute y como miembro oficial del WORLDCHEFS, entre sus actividades siempre ha figurado el de participar por España en los distintos campeonatos, congresos y eventos organizados tanto a nivel nacional como internacional. Entre ellos, el prestigioso Bocuse d'Or, un concurso culinario que se podrá definir como los Juegos Olímpicos de la cocina.

En 2021, bajo la presidencia del chef Adolfo Muñoz, esta Selección Gastronómica ha presentado una completa renovación orgánica y estructural, empezando por su nombre: ahora se conoce como Selección Española de Cocina de Competición. La idea, presentada en el Palacio de Cibelen (sede del Ayuntamiento de Madrid y emplazamiento privilegiado en el que se encuentra el restaurante de Adolfo Muñoz en la capital), es ampliar las actividades, mejorar la mecánica interna y la proyección externa del equipo.

EXPOSICIÓN
Real Academia de Bellas Artes de San Fernando
16.02-16.05 2021

2

Periodismo Gastronómico

<https://www.periodismogastronomico.com/presentacion-de-la-seleccion-espanola-de-cocina-junior/>

PERIODISMO Gastronómico
de Alimentación

CATEGORÍAS: PERIODISMO GASTRONÓMICO PÚBLICIDAD SOBRE COLABORACIONES CONTACTO

Presentación de la Selección Española de Cocina Junior

en Madrid (España) - 16 marzo 2021



Presentación de la "Selección Española de Cocina JUNIOR"

La Selección Española de Cocina de Competición, la nueva iniciativa del Ayuntamiento de Madrid...

El Ayuntamiento de Madrid y el Ayuntamiento de San Sebastián han acordado el apoyo a la iniciativa...

El Ayuntamiento de Madrid y el Ayuntamiento de San Sebastián han acordado el apoyo a la iniciativa...

El Ayuntamiento de Madrid y el Ayuntamiento de San Sebastián han acordado el apoyo a la iniciativa...

El Ayuntamiento de Madrid y el Ayuntamiento de San Sebastián han acordado el apoyo a la iniciativa...

El Ayuntamiento de Madrid y el Ayuntamiento de San Sebastián han acordado el apoyo a la iniciativa...

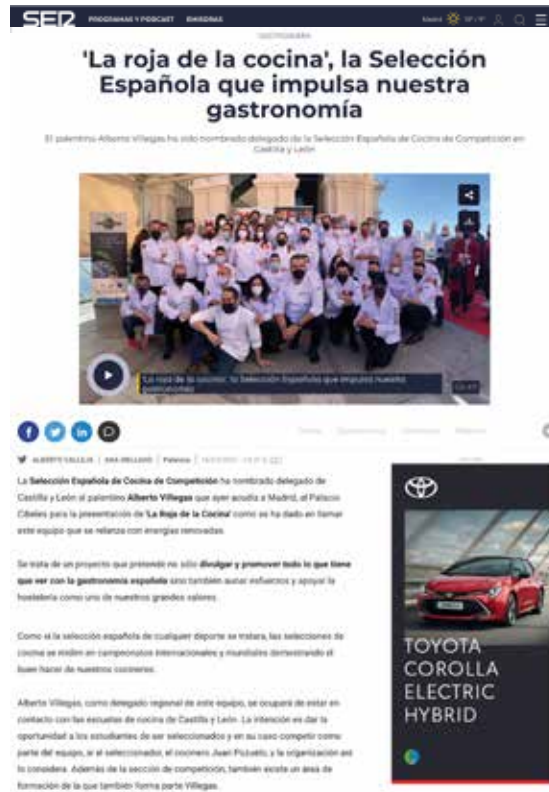
Instagram

Newsletter

UNIVERSITY

Cadena SER

https://cadenaser.com/emisora/2021/03/16/radio_palencia/1615918841_395846.html



'La roja de la cocina', la Selección Española que impulsa nuestra gastronomía

El palentino Alberto Villegas ha sido nombrado delegado de la Selección Española de Cocina de Competición en Castilla y León.

La Selección Española de Cocina de Competición ha nombrado delegado de Castilla y León al palentino Alberto Villegas que ayer acudió a Madrid, al Palacio Cibeles para la presentación de 'La Roja de la Cocina' como se ha dado en llamar este equipo que se relaciona con energías renovables.

Se trata de un proyecto que pretende no sólo divulgar y promover todo lo que tiene que ver con la gastronomía española sino también sumar esfuerzos y apoyar la hostelería como uno de nuestros grandes sectores.

Como en la selección española de cualquier deporte se trata, las selecciones de cocina se miden en competiciones internacionales y mundiales desarrollando el buen hacer de nuestros cocineros.

Alberto Villegas, como delegado regional de este equipo, se ocupará de estar en contacto con las escuelas de cocina de Castilla y León. La intención es dar la oportunidad a los estudiantes de ser seleccionados y en su caso competir como parte del equipo, o el seleccionador, el cocinero Juan Piquero, y la organización en lo considere. Además de la sección de competición, también existe un área de formación de la que también forma parte Villegas.

3

Universidad Camilo José Cela

<https://www.ucjc.edu/2021/03/la-catedra-ferran-adria-de-la-ucjc-sera-la-sede-de-la-seleccion-espanola-de-cocina-junior/>



La Cátedra Ferran Adrià de la UCJC será la sede 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 los mundiales y para competir en campeonatos como los organizados por WERC (WORLD RESTAURANTS ASSOCIATION OF CHEFS SOCIÉTÉ), la mayor organización culinaria del mundo, con 118 países miembros y más de 20 millones de asociados. El acto de presentación se celebró en el Palacio de Deportes de Madrid en el contexto de una Asamblea Extraordinaria de la Selección.

Entre otras organizaciones, el Equipo Nacional Asesor cuenta con el apoyo expreso de la Cátedra UNED de Alimentación, Cultura y Desarrollo (ACD) y de la Cátedra Ferran Adrià de la Universidad Camilo José Cela (UCJC), que además es la Sede Española del Equipo Nacional Junior. Este equipo de cocina junior en España está impulsado por World Sustainability Institute (WSI), con el apoyo de UCJC. Por formación internacional en el ámbito de la hostelería.

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.

Ferran Adrià, presidente del Consejo de Honor del Equipo, transmitió un mensaje del chef: «La creación de la Selección Española de Cocina JUNIOR es una oportunidad para los jóvenes cocineros y cocineras de nuestro país, un punto de partida para su desarrollo profesional, siendo lo importante su formación. Como testimonio que favorece de poner en valor el papel de España como gran potencia gastronómica y ante un nivel de alta competitividad de nuestro sector. 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 Sustainability Institute por hacerlo posible».

Mallorcardiario.com

<https://canal4diario.com/2021/03/18/el-consell-regulador-igp-sobrassada-de-mallorca-muestra-su-apoyo-a-la-seleccion-de-cocina/>



mallorcardiario.Com
El digital de referencia

EVENTOS
Sobrassada de Mallorca y la Selección Española de Cocina de Competición, en la presentación de la "Selección Española de Cocina Junior"

El Consejo Regulador de la Sobrassada de Mallorca ha estado junto a La Selección Española de Cocina de Competición durante la presentación de la "Selección Española de Cocina JUNIOR".

El Acto de Presentación se celebró en el Palacio de Deportes de Mallorca en el contexto de una Asamblea Extraordinaria de la Federación y guardando un especial carácter social.

A este acto asistieron la Delegada de Turismo de Mallorca, María Dolores y el Sr. Martín Domínguez, presidente de la SECCJ.

La Delegada Turística de la SECCJ se ha comprometido con el futuro proyecto de la Federación para la competitividad de sus competidores y promoción de los productos locales.

EXCLUSIVO
Una gran convocatoria para analizar el futuro del turismo

4

murcia.com

<https://www.murcia.com/sociedad/noticias/2021/03/16-murcia-presente-con-la-seleccion-espanola-de-cocina-junior.asp>



murcia.com / Sociedad

Murcia presente con la "Selección Española de Cocina JUNIOR"

Fuente: Aprobados

Murcia estuvo presente en el acto de presentación organizado por la Selección Española de Cocina de Competición de la "Selección Española de Cocina JUNIOR" en el Palacio de Deportes de Mallorca, en las categorías sub-18 y sub-21.

El Acto de Presentación se celebró en el Palacio de Deportes (Mallorca), en la sede de Javier Cervera, Secretario General de la Selección y a la que asistieron miembros personalizados como Rafael Aránz, Presidente de la Academia Internacional de Gastronomía, Antonio Galán, Presidente de la Asociación Madrileña de Restauradores y Socios (AER), Secretario General de Hostelería de España.

La presentación estuvo acompañada por las instituciones españolas e internacionales con la presencia de Andrea López, Delegada de Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Murcia, Fernando Valdeolmillos, Secretario de Estado de Turismo de España, Roger Friskisson, General Manager de WorldHotels.

Murcia muy presente en este acto

Hay que destacar que ya se han sumado más de cuarenta Escuelas de Hostelería como: Pinar de Instituciones, Escuelas Colaboradoras, entre otros de ellas de la Región de Murcia (Instituto La Fiel, CITA Hostelería y Turismo Cartagena y Hostelería San Juan Bocón de Liria).

La Selección española de Cocina JUNIOR cuenta con un Consejo de Honor presidido por Ferrán Adrià al que entre otras figuras de primerísimo nivel pertenece el Municipio Pablo Díaz González.

Destacando que "Los Cocineros también pueden ser ASJ Gastronómicos" en el acto estuvo presente el Asesora Susana María de Cádiz con su Proyecto "La Cocina al Puerto" sobre a una Croqueta donde los asistentes pudieron disfrutar de las variedades (Ciboria, Madrilena y Madrileña).



Diario de Mallorca

<https://www.diariodemallorca.es/sociedad/2021/03/19/sobrasada-seleccion-cocina-junior-43491182.html>



• OFERTA Suscríbete a DIARIO de MALLORCA por menos de 2,35 euros al mes

La sobrasada, en la Selección de Cocina Junior

Redacción

19-03-21 | 00:00



El Consejo Regulador de la Sobrasada de Mallorca ha estado junto a la Selección Española de Cocina de Competición durante la presentación de la 'Selección Española de Cocina Junior'. 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. A este acto asistieron la delegación de Balears de La Selección Española de Cocina de Competición (SECOF), encabezada por Javier

5

Slow Food

<http://www.slowfoodmadrid.es/>

Slow Food Madrid
apoyamos el alimento Bueno Limpio y Justo
con la Selección Española de Cocina JUNIOR
presentación 15 de Marzo de 2021. ¡Mucho éxito!

ACTIVIDADES Y SERVICIOS
BIENVENIDO A SLOW FOOD
PRODUCTORES SLOW FOOD
PREPARACIONES A DOMICILIO
PLAZAS TRANSNACIONALES
RESTAURANTES
HASTA 30.000 CONTACTOS
CONTACTAR BY
CONTACTAR
Slow Food

¡ Slow Food Madrid está para apoyar la
disponibilidad de alimento Bueno, Limpio y Justo
para todos !!

Para ello apuesta por los PRODUCTOS LOCALES y
circuitos en los que se incorporan los PEQUEÑOS
PRODUCTORES de producción limpia!!

BIENVENIDO AL FUTURO

¡Todos tenemos que apoyar a los pequeños
PRODUCTORES... ES POR ELLOS Y POR
NOSOTROS ¡LOS NECESITAMOS!



Mercacei

<https://www.mercacei.com/noticia/54299/actualidad/ale-voovoo-el-aove-de-la-seleccion-espanola-de-cocina-de-competicion.html>



Eurocarne Digital

<https://eurocarne.com/noticias/codigo/49705/kw/Sobrasada+de+Mallorca+apoya+a+los+j%C3%B3venes+cocineros>





elDiario.es

https://www.eldiario.es/consumoClaro/comer/cinco-recetas-pasta-sencillas-deliciosas-chefs_1_7387537.html

OelDiario.es Inicio Inicio

consumoClaro Administración de contenidos

Madres y padres Bienestar Por derecho Ahorrar mejor Comer Beber Con perro Más Twitter Facebook

Cinco recetas de pasta sencillas y deliciosas de los veteranos chefs de La Roja de la Cocina

Nos colamos en la presentación de la Selección Española de Cocina Junior para pedirles a los senior el secreto de esas pastas que se hacen en casa de manera sencilla y deliciosa

Facebook Twitter LinkedIn

Cinco recetas de pasta sencillas Leer más

Elisabeth G. Bonn 10 de abril de 2021 23:04h 1
[@elisabethbonn](#)

La Selección Española de Cocina Profesional es a la gastronomía española lo mismo que la Roja al fútbol: nuestro **máximo representante a nivel internacional en todos los campeonatos y congresos culinarios**. De hecho, cuenta con el apoyo del World Gastronomy Institute y es miembro del Worldchefs. Por eso le llaman "La Roja de la Cocina".

Cinco recetas españolas que nunca habrías dicho que son típicas de Semana Santa SABER MÁS 

Con Adolfo Muñoz a la cabeza como presidente, que ya nos cedió su espectacular **receta de casquería**, y con Quique Gernó como secretario general, ahora los chefs más veteranos de la Selección Gastronómica han impulsado la Selección Española de Cocina Junior.

El cocinero Juan Pozuelo escogerá cuidadosamente, entre todas las escuelas de hostelería nacionales, a los cocineros jóvenes del futuro, los que marcarán tendencia de ahora en adelante.

Mientras los junior se forman, que ya les consultaremos, hemos tenido el privilegio de contar con **cinco de los chefs más veteranos** para que compartan con elDiario.es en exclusiva sus recetas de pasta más sabrosas y sencillas de hacer en casa. Para demostrarnos que la gastronomía no es un privilegio, sino el pan nuestro de cada día.

SOCIAL MEDIA

Fernando Valdés - Secretario de Estado de Turismo

<https://www.trendsmap.com/twitter/tweet/1371518183463600132/>



Andrea Levy - Concejala de Cultura, Turismo y Deporte

<https://twitter.com/alevysoler/status/1371448522818600967>



Cristina Bravo - Cuatro al día

<https://twitter.com/crisbralo>





Aranda Formación

<https://www.facebook.com/escuelahosteleriaarandaformacion/>



Norte Joven

<https://www.facebook.com/asociacionnortejoven/>



PARA CUALQUIER INFORMACIÓN