

Es el concurso culinario más antiguo y acreditado de Europa

# Ocho cocineros españoles compiten para acceder al Premio Taittinger

**E**l concurso culinario más antiguo y acreditado de Europa, el Prix Culinare International Pierre Taittinger, ha celebrado en Barcelona la final de la fase regional española para proclamar los vencedores del Premio Taittinger de España y elegir a nuestro representante en la final internacional.

Previamente, el pasado día 26 de septiembre, el jurado del premio efectuó un escrutinio anónimo, en el Restaurante El Cenador de Salvador de Morzarzal (Madrid), en la que eligió ocho candi-

datos a la final entre las recetas y fotografías de platos que presentaron 19 cocineros en activo con más de ocho años de experiencia profesional y edades comprendidas entre los 24 y 39 años.

Los candidatos efectuaron en solitario, ante un jurado formado por prestigiosos jefes de cocina, su versión personal de una lubina servida entera rellena con una muselina de langosta con dos guarniciones y una salsa, además de un plato sorpresa anunciado a los finalistas por el jurado con una semana de antelación y con-



sistente en carrillera de cerdo Ibérico al vino tinto de libre interpretación. Los candidatos dispusieron de 5 horas para realizar ambas pruebas.

Fue proclamado campeón del Premio Taittinger de España el cocinero Óscar Piedra del restaurante

La Sala de Sallent (Barcelona). Los subcampeones, distinguidos con el segundo y tercer premio, fueron los cocineros Juan Muñoz, del restaurante Coque de Humanes (Madrid) y José Rojano, del restaurante Madrás de Las Palmas de Gran Canaria.