

Premio Taittinger España 2005



El concurso culinario más antiguo y acreditado de Europa, el Prix Culinaire International Pierre Taittinger, celebró el pasado mes de octubre su trigésimo novena edición y la final de la fase regional española en Barcelona. En esta fase se escogió al representante español para la final internacional que se organizó el 29 de noviembre en París.

Los candidatos fueron un total de ocho, previamente elegidos en septiembre de 2005: José Rojano, del restaurante Madrás de Las Palmas de Gran Canaria; Esteban González, del Europa Deco de Madrid; Toñi Rodríguez, del Casino de Valladolid; José Ignacio Blanco, del Ciudad del Fútbol de Las Rozas, Madrid; Javier Álvarez Oliva, del Casino Gran Madrid de Torreldones, en Madrid; Sonia Torrens del Ca'n Quet de Deià de Mallorca; Juan Muñoz del Coque de Humanes en Madrid y Óscar Piedra de La Sala de

Óscar Redra fue el ganador de la edición española.



Sallent en Barcelona. De entre todos estos candidatos el ganador fue Óscar Piedra, quien participó en representación de España en el concurso internacional junto a los vencedores de otros países como Alemania, Bélgica, Francia, Gran Bretaña, Italia, Japón, Luxemburgo y Suiza.

El jurado de la fase nacional estuvo representado por: Ramon Freixa de Ca'n Freixa de Barcelona; Salvador Gallego de El Cena-

dor de Salvador de Moralzarzal y presidente de la Federación de Cocineros de España; Enrique Martínez, de Maher de Cintrúñigo en Navarra; Pedro Morán, de Casa Gerardo de Prendes en Asturias; Toño Pérez de Atrio en Cáceres; Federico Álvarez, del restaurante Hofmann en Barcelona; Francisco Rubio, del Paco Rubio de La Bañeza en León y Christian Morisset, miembro del Comité Internacional del Prix Taittinger y uno de los redactores del reglamento. La presidenta del Jurado de este premio en España fue Mey Hofmann, directora de la Escuela y restaurante del mismo nombre.

Los ganadores del concurso internacional fueron en primer lugar el francés Jerome Rion, en segundo lugar el también galo Amadine Aspart-Cheignot y por último Martial Estokin. Este premio fue creado en 1965 en memoria de Pierre Taittinger, miembro de la Academia francesa de Gastronomía y gestor de la cadena hotelera del Grupo Taittinger. Su hijo Claude creó estos galardones para perpetuar su recuerdo en el ámbito gastronómico. Este certamen se considera uno de los eventos de cocina profesional más importantes de Europa. El Prix Culinaire International Pierre Taittinger está patrocinado por Champagne Taittinger de Reims, en Francia, y su representante oficial en España, Bodegas Chivite, con la organización técnica de Gastronomicom News. **MÁS INFORMACIÓN:** ANA@GASTRONOMICOM.COM