

- VI Concurso de Cocineros Único de Canarias

IV Campeonato de Cocineros de Canarias

En el certamen canario, que se celebrará del 19 al 21 de abril, en el Recinto Ferial y en el marco de la feria de Expohostel, los 10 participantes elaborarán dos platos. La condición indispensable será que el primero de ellos incluya como ingrediente principal el conejo fresco del país y otro de libre elección.

“Manuel Berriel, Chef del Hotel Las Aguilas, nos trae sus experiencias como concursante en el 2004 y el reto como Backstage del Campeonato en el 2010”

El **“Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias”** es un certamen gastronómico de carácter regional, que promueve el Cabildo Insular de Tenerife y ha sido organizado durante sus VI ediciones por el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife. En este concurso los finalistas tienen como objetivo la elaboración de un Plato Obligado el cual suele ser con productos de nuestra tierra y un Plato de Libre Elección. Los premiados han tenido la oportunidad única de representar a Tenerife y al archipiélago en otros campeonatos y certámenes de ámbito nacional e internacional.

El **“Campeonato Único de Cocineros de Canarias”**, se considera el evento más importante de sus características en el Archipiélago, dónde se han presentado en sus 5 ediciones importantes profesionales de la cocina que en la actualidad son jóvenes que representan a las islas llevando nuestra gastronomía muy en alto, tanto nacional como internacionalmente. Tal es el caso de **Braulio Simancas**, propietario del Restaurante Silbo Gomero, y Chef del Restaurante Las Aguas, este joven de 31 años obtuvo el título en el II Campeonato de Cocineros de Canarias, compartiendo fogones con Chefs como **Juan Carlos Clemente** y **Manuel Berriel**.

El III Campeonato nos deja al restaurador belga afincado en Tenerife, **Philippe Laurent** como ganador y **José Miguel Barrera**, de Tenerife, y **Tanausú Motas**, de Gran Canaria, obtuvieron el segundo y tercer premios. Siendo **Braulio Simancas** parte del jurado.

Si nos remontamos al IV Campeonato, ya nos comienzan a llegar a la cabeza nombres como **Diego Schattenhoffer** creador actual de las Tapas Flotantes y de Astrochefs (una propuesta única en Canarias), **Armando Saldanha**, ganador por dos años consecutivos de concursos tales como Tapa de Diseño y Bocadillo de autor en Madrid Fusión, la Cumbre Gastronómica Internacional por Excelencia.

La V edición nos sorprendió cuando, por primera vez en su historia, el campeonato proclamaba como vencedora absoluta de Canarias a una mujer, **Laura Nieto**, para ese entonces chef del Hotel Anthelia del grupo Iberostar y cuya ayudante, **Soledad Piñeiro Fernández**, también se alzaba con el galardón a la mejor ayudante de cocina.

En el 2010, estamos a las puertas de celebrarse el VI Campeonato de Cocineros de Canarias que tendrá lugar del 19 al 21 de abril próximos en el Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife en el marco

de la feria conjunta Expohostel y Feria de la Alimentación a celebrarse ambas del 19 al 22 de abril.

Los 10 finalistas seleccionados **Emilio Cabrera**, natural de Lanzarote; **Thomas Leeb**, de Gran Canaria; **Juan Carlos Rodríguez**, de La Palma; e **Isaac González**, **Miguel Navarro**, **Henry Montes**, **Hans Joachim**, **Patricia García**, **Ignacio Hernández** y **Romén Daniel de León**, de Tenerife; comienzan a encender sus fogones.

Esta VI edición parece que nos traerá muchas sorpresas...y entre tanto **Manuel Berriel**, Chef del **Hotel Las Aguilas** en el Puerto de La Cruz; antiguo participante, y que este año estará a cargo del apoyo técnico a los participantes y asesor del jurado, nos trae sus experiencias vividas en el concurso y lo que significa este nuevo reto.

Canarias Gourmet.- De tu trayectoria y con quien has compartido tu llegada hasta el Hotel Las Aguilas, ¿dónde estas como chef canario que eres?.

Manuel Berriel.- Mis inicios, después del 89 al 94, al terminar mi formación del instituto de la Candelaria, ya estuve por varios restaurantes de la isla, algún hotel y más o menos a los 2 o 3 años de haber salido de la escuela decidí irme para la Península y estuve aproximadamente 3 años en el País Vasco, un poquito en la casa de Martín Berasategui, estuve una temporada en el restaurante Le Bic, en Francia, Lion, y después de un lado a otro en Valencia con unos amigos.

Regreso a la isla trabajando varios años en la casa del vino, en restaurantes en Santa Cruz un poco emblemáticos, hasta que ahora acabo de aterrizar en el Hotel Las Águilas que para mí es un proyecto fantástico por capital canario, por lo que conlleva y las posibilidades que tienes de intentar hacer un buen trabajo día a día ¿no?.

Canarias Gourmet.- Hace poco utilizaste un término que me gusta mucho y lo utilizaré en el periódico “La Camada de Canarias del 2004”. ¿Quiénes son los chefs que vienen de ese año?

Manuel Berriel.- Uno es Juan Carlos Clemente, el trabajo que está haciendo en los Restaurantes del Iberostar es fantástico, (que también le ha costado lo suyo) y Braulio Simancas que más o menos son los canarios que conozco; luego está Richard Erickson que en el 2004 se presentó con nosotros y han sido las figuras emblemáticas, esta después Javier Mora de La Plantación Del Sur, esa ha sido más o menos con los que yo me presente en el 2004 en el Concurso de Cocineros. Es ahora



Fotografía: Manuel Berriel, Chef del Hotel “Las Aguilas”

donde se está viendo el fruto a nuestro trabajo, es como un pequeño trampolín. Me contenta saber de ellos porque son canarios y están trabajando en buenos sitios, como es el caso de Juan Miguel Barrera, que lo conocemos como Juanmi, actualmente jefe de cocina y chef ejecutivo del Bahía del Duque. Me da mucha alegría que podamos representar la cocina de Hoteles emblemáticos de la isla, que ya deja no es como antiguamente, que las oportunidades eran gente de fuera, y que ahora estamos colmando nuestra propia isla de nuestra propia gente, que también saben cocinar, defendiendo nuestros productos que es lo principal.

Canarias Gourmet.- ¡Y cómo cocinan de bien! Cuéntame un poco de tu experiencia en el Concurso Único de Cocineros ¿Estuviste en el 2004?

Manuel Berriel.- En el 2004 me presente, y por esas fechas estaba haciendo una pequeña temporada con Ángel del Archete, y la verdad que fue una organización fantástica, el plato obligatorio era el peto más un plato de libre elección, y yo elegí el cherne negro de aquí. El campeonato fue fantástico, desde los días antes para encargar los camarones gigantes ahí en candelaria y después cuando llegas... es maravilloso.

Canarias Gourmet.- Remontándonos al momento del concurso ¿Cómo te sentiste?

Manuel Berriel.- Para mí la experiencia fue única, las puertas se me abrieron por que la verdad que te das a conocer. Por otro lado, también que es para lo que está hecho el concurso y para reivindicar nuestra gastronomía. Dos días antes nos llaman para seleccionarnos el plato obligatorio y para darnos la materia prima, por si hay que hacerle alguna tratación para el día del campeonato. Imagínate los nervios del primer día, el segundo día el peto, (el peto fue el pescado obligatorio que fue el que nos tocó hacer en el 2004) y el tercer día nos tocó a cada uno su plato de elección libre, que yo hice un risotto con cherne negro con camarones y leche de coco para darle un toque exótico. Haber logrado un 3 puesto para mí ya fue ganancia, sumándole la experiencia con Juan Carlos Clemente, con Braulio que estaba al lado mío y que llegamos ahí el 2 turno de los 5.

Canarias Gourmet.- ¿En el 2010 te tendremos nuevamente presente, esta vez asesor técnico. ¿Cómo será tu apoyo en el concurso?

Manuel Berriel.- Voy a estar a cargo de todas las dificultades y pequeños inconvenientes que puedan tener los participantes y que pueda solucionar sobre la marcha y todo

lo que el jurado requiera de mí. Es lo que llamamos en cocina BackStage, esos puntos de técnicas que no puedan hacer, entonces estaré ahí yo para facilitar que el campeonato vaya sobre lo pactado y sobre los tiempos marcados. Cuando acaben los chicos de presentar el plato acercárselo al jurado, tanto uno que va para fotografía, como dos o tres para degustación e ir recogiendo y en general cómo está marcado el guión.

Canarias Gourmet.- ¿Cuántos personajes están de apoyo?

Manuel Berriel.- De apoyo creo que voy a estar yo y otra persona más, no se si estará Tomás o Ramallo, otro asesor más será asignado.

Canarias Gourmet.- ¿Qué opinas tu de las mujeres que están en el mundo de la gastronomía y que existen muchas mujeres con estrellas Michelin, y además, tendremos a una en el VI Campeonato?

Manuel Berriel.- Bueno yo en mi experiencia profesional, siempre he visto mujeres en las cocinas que yo he estado y podría decirte que hasta con más coraje que nosotros. Cuando estuve en Francia estuve en un restaurante de 3 estrellas Michelin, su chef (una mujer) con carácter, un saber llevar... para mí tienen mucha valía en la cocina, solo que con el boom gastronómico de estos diez años para acá, la figura de cocinero se va realizando mediáticamente, pero las mujeres también van a la par, no salen tanto como en un momento dado queremos todos, pero ahí van saliendo y para mí hacen un trabajo fantástico.

Canarias Gourmet.- Manuel ya para finalizar ¿cuál podría ser tu mensaje para que la gente acuda a Expohostel?

Manuel Berriel.- Bueno, yo Manuel Berriel quiero hacer un llamamiento al público en general que acudan a la feria Expohostel por que la verdad es fantástico, yo sólo quiero hacer una valoración; en el 2004 cuando yo me presenté no habían maridajes ni cosas como hay ahora en la actualidad, en este sumario que está ahora este año vamos a tener 4 días del 19 al 22 con catas de jamón, de aceites, Show-Cooking, el concurso en sí que dura dos días más todas las cosas nuevas de la actualidad que se presentan, no se perdieran de esta ocasión porque aparte que es cada dos años tienen la oportunidad para conocer el trabajo de los chef de aquí, las innovaciones que se van a presentar en general. Los espero en el Recinto Ferial del 19 al 22 desde las 11:00 am a las 21:00 que seguramente les encantará.