

**EL EQUIPO ESPAÑOL, FORMADO POR ANTONIO ARRABAL Y JAVIER ANDRADE, SE ALZA COMO  
'CAMPEÓN MUNDIAL DE COCINA CON TRUFA' EN EL II CONCURSO INTERNACIONAL ORGANIZADO POR  
LA JUNTA EN SORIA**

**El equipo español ha conseguido alzarse como 'Campeón Mundial de Cocina con Trufa' en la segunda edición del concurso, organizado por la Consejería de Cultura y Turismo, que ha contado con la participación de diez equipos internacionales. El concurso ha contado con un jurado de 24 expertos internacionales, con 13 cocineros con hasta 15 estrellas Michelin. Castilla y León es líder en micoturismo y la trufa negra de Soria es un producto turístico de referencia mundial.**

3 de diciembre de 2019

Castilla y León | Consejería de Cultura y Turismo

El consejero de Cultura y Turismo, Javier Ortega Álvarez, acompañado del presidente de la Diputación Provincial de Soria, Benito Serrano, ha participado hoy en la clausura y entrega de premios del II Concurso Internacional 'Cocinando con Trufa', organizado por la Junta de Castilla y León, que se ha celebrado en Soria los días 2 y 3 de diciembre.

En esta segunda edición, el concurso ha contado con diez equipos de cocineros y una participación internacional, entre cocineros y expertos en la materia que han formado parte del jurado, de hasta 16 nacionalidades de los cinco continentes. Los equipos participantes, procedentes de Ecuador, Chile, Reino Unido, EEUU, Italia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Irlanda, Emiratos Árabes y España, han estado formados por un cocinero profesional y un ayudante de cocina, que han elaborado un plato con la trufa como protagonista y para el que han contado con 180 minutos para su elaboración. Los cinco mejores equipos han disputado hoy la final del concurso, resultando ganador el equipo formado por Antonio Arrabal y Javier Andrade, del Restaurante La Jamada, en Burgos. El segundo premio, ha sido doble al contar la misma puntuación los equipos de Reino Unido y Chile. Los ganadores del concurso han recibido el galardón de 'Campeón Mundial de Cocina con Trufa' y un premio dotado con 8.000 euros. Los segundos premiados han recibido un premio de 2.000 euros cada uno.

### **Jurado Internacional con hasta 15 estrellas Michelin**

El concurso ha contado con un jurado de prestigio internacional, formado por 24 profesionales del sector entre cocineros, periodistas gastronómicos, representantes del sector truficultor de Soria, Premios Nacionales de Gastronomía y representantes italianos dentro del acuerdo de hermanamiento entre la trufa negra de Soria y la trufa blanca de Alba, como el chef Luciano Tona, director de la Academia Bocuse d'Or y Antonio Degiacomi, presidente del Centro Nacional de Estudios de la Trufa en Italia.

El jurado de 'Cocinando con Trufa' aglutina un total de 13 de cocineros con hasta un total de 15 estrellas Michelin y 13 soles Repsol, entre ellos la chef Elena Arzak (tres estrellas Michelin y Mejor Chef del Mundo en 2012); Jesús Sánchez (tres estrellas Michelin por su restaurante Cenador de Amós); Akrame Benallal, cocinero francés de descendencia magrebí cuyo restaurante con dos estrellas Michelin es de los más populares de París; el chef portugués Ricardo Costa (dos estrellas Michelin con su restaurante The Yeatman); Oriol Castro (dos estrellas Michelin por Disfrutar y noveno restaurante del mundo en 2019); Víctor Arguinzoniz (Premio Nacional de Gastronomía al mejor Jefe de Cocina, una estrella Michelin por su Asador Etxebarri y tercer restaurante del mundo según la prestigiosa revista 'Restaurant'). Además, como miembros del jurado internacional, han participado la chef india Jasbir Kaur, expertos en comunicación gastronómica a nivel internacional, como el ecuatoriano Fernando Salazar, el Premio Nacional de Gastronomía, José Gómez, el rector del Culinary Institute of América, el chef Mark Erickson y el presidente

de la Real Academia de Gastronomía de España, Rafael Ansón Oliart, que ha ejercido de presidente del jurado.

### **Participación regional en el jurado**

Además, en las dos fases previas del concurso, desde la organización se ha seleccionado una importante representación regional para formar parte del jurado. El concurso ha contado con los cocineros sorianos Elena Lucas y Óscar García de los restaurantes La Lobita y Baluarte, respectivamente, con una estrella Michelin cada uno, además de José Antonio Antón del restaurante La Chistera. Como representantes de la Mesa de la Gastronomía de Castilla y León, el jurado ha contado con la participación de Isabel Álvarez, delegada de Euro-toques Castilla y León, Julio Vallés, presidente de la Academia de la Gastronomía de Castilla y León, y César Boal, presidente de Maestros de Cocina. Entre los profesionales del sector, en el jurado han participado el empresario Damián Navascués y Noelia Tejedor, representando a la Asociación de Recolectores y Truficultores de Soria. Además, como miembro de la organización de la feria de la trufa de Abejar, en el jurado ha estado presente Mari Luz Almería. Dentro del campo de la comunicación gastronómica, el jurado ha contado con los periodistas especializados Antonio Carrillo, Chema Diez y Javier Pérez Andrés.

### **Especialización del producto**

Con el objetivo de avanzar en la especialización del producto y potenciar la calidad del mismo, tanto entre los participantes del concurso, como hacia los profesionales del sector hostelero y empresarial, la Consejería de Cultura y Turismo ha organizado, como novedad en la presente edición, dos jornadas técnicas paralelas al Concurso 'Cocinando con Trufa'. El domingo se ha celebrado una 'Jornada Técnica de Control de la calidad de la trufa negra de invierno', dirigida por el Instituto Micológico Europeo, con el objetivo de promover el uso responsable de la trufa, al tiempo que prevenir de fraudes al consumidor. En esta jornada, que contó con la colaboración de miembros de la Asociación de Truficultores de Soria, se realizó el control, selección y entrega de trufa a los diez equipos participantes en el concurso. Además, ayer por la mañana y de forma paralela al concurso, se desarrolló un 'Taller de Cocina con Trufa', que ha contado con la participación de diferentes expertos, como el italiano Luciano Tona, el francés Philippe Barrière, el panelista Daniel Brito, las investigadoras del INIA de Soria Eva Guillamón y Laura Mateo-Vivaracho, así como el cocinero soriano Óscar García.

El objetivo final de estas acciones promocionales, responde a la estrategia turística de la Consejería de Cultura y Turismo, de avanzar y consolidar el posicionamiento internacional del micoturismo como producto turístico especializado a nivel gastronómico, y en concreto de un producto turístico de referencia, como es la trufa de Soria y de Castilla y León a nivel mundial.