

**Jorge Berrocal, de Salamanca, gana el Concurso de Jóvenes Cocineros**

Daniel Hernández, de El Portón de Javier de Marugán, obtiene el premio a la receta más original en chocolate

El Concurso de Jóvenes Cocineros Ciudad de Segovia que ayer se celebró en el IES La Albuera (antiguo Ángel del Alcázar) es una de las citas más esperadas en el calendario gastronómico español. En este campo Segovia ha tomado la iniciativa y ya hay ciudades que le imitan en la organización de certámenes similares.

La edición del 2007 tampoco ha defraudado porque ha habido un nivel más que notable. Jorge Berrocal Gómez y su ayudante Daniel Santos Escudero, ambos de la Escuela de Hostelería Fonda Vera Cruz de Salamanca, ganaron la sexta edición del Ciudad de Segovia al conseguir la máxima puntuación otorgada por el jurado. Los ganadores percibieron 800 euros y un trofeo. En segunda posición quedó el cocinero Roberto Terradillos Gil, del restaurante El Ermitaño, de Zamora (400 euros y trofeo); y como terceros clasificados, Sergio García Grande y su ayudante Yolanda González García, de Restauración Paco García, de Murcia (250 euros y trofeo).

En cuanto al apartado Receta más original, Susana López Durán y su ayudante Victoria Rodríguez, del IES Eras Renueva (León) se impusieron en la modalidad de Presa ibérica; y Daniel Hernández Cubo y su ayudante Víctor Arranz, de El Portón de Javier (Marugán, Segovia) hicieron lo propio en la modalidad de Chocolate.



El concurso contó con la participación de 32 jóvenes menores de 23 años - condición indispensable-, 16 cocineros y 16 ayudantes, procedentes de las provincias de Segovia, Zaragoza, León, Salamanca, Zamora, Mallorca, Murcia, Granada y Madrid. Este año el certamen ha exigido la presencia en los platos elaborados de dos ingredientes: la presa ibérica o embutido y el chocolate.

El jurado estuvo formado por profesionales de la categoría de Benjamín Urdiain, del restaurante Zalacaín de Madrid; Íñigo Pérez, del restaurante Urretxu, de Somosaguas (Madrid); Óscar Velasco, del restaurante Sant Celoni

de Madrid; Nicolás Fernández Sutil, de La Concepción (Segovia) o Tomás Urrialde, cocinero segoviano.

El concurso forma parte de la Semana de Cocina segoviana que organiza la Agrupación de Hosteleros (AIHS), cuyo presidente, Javier Lebrero, subrayó el auge del certamen. Una cena clausuró la cita.