

sociedad

IGNACIO ARIZAGA

JESÚS GAROZ, DE NOBLEJAS, GANA EL IX CONCURSO PROVINCIAL

Los jóvenes cocineros llegan pisando fuerte

El IX Concurso Provincial de Cocineros, evento de carácter bianual, puso de manifiesto el empuje con el que vienen las nuevas generaciones de profesionales de la cocina. Se presentaron dieciséis aspirantes, tres de ellos mujeres, que tuvieron que preparar obligatoriamente una receta de bacalao y otra de ternera. El ganador fue el noblejense **Jesús Garoz**, del restaurante "Almena" de Toledo, que recibirá 1.200 euros. Segunda quedó **Celia Martín-Nieto**, del Hotel Hilton. Ambos se clasifican para el campeonato regional.

Jesús Garoz, el vencedor del IX Concurso Provincial de Cocineros, estaba exultante tras hacerse público el fallo del jurado. "Hemos acertado con los platos que hemos presentado", comentaba a este semanario. Garoz, que estudió en la Escuela de Hostelería de Aranjuez y tiene 29 años, estaba muy satisfecho con el resultado final de ambos platos, pero ponía énfasis en el del bacalao, del que destacaba que "hemos jugado con la temperatura de 60 grados, durante ocho minutos, y con el helado de pil pil ibérico. Ha llegado en su punto al jurado".

Garoz se define como un profesional al

Garoz triunfó con un bacalao confitado con helado de pil pil ibérico, gominolas de piquillo y algodón de azúcar



Jesús Garoz (a la izquierda) y su ayudante, Andrés Míguez, trabajan en el restaurante "Almena" de Toledo. El primer premio está dotado con 1.200 euros. El segundo plato que presentaron fue "solomillo de ternera con coulant de setas y foie, carpaccio de mango e infusión de vino, canela y azafrán".

FOTOS: BARRI

que le gusta la nueva cocina "pero con los pies en el suelo. Dentro de la creatividad hay que tener sensatez y dirigirse a todo el público, no sólo a los entendidos. Por supuesto que aprovecho lo novedoso, pero sin meter química". Este cocinero de Noblejas sentencia su concepto de cocina con la siguiente frase: "me gusta mantener la tradición pero adaptada a los tiempos". En el plato de carne hubo una utilización

deliberada de productos de la región, como el vino y el azafrán.

El segundo puesto del certamen fue para una mujer, Celia Martín-Nieto, de 24 años, quien presentó "bacalao con