

APUNTE HISTÓRICO

O **Concurso de Cociña e Coctelaría "José Rodríguez-Moldes Rey"** naceu no ano 2000 como homenaxe a un querido profesor deste centro falecido o ano anterior e que lle dá nome ao evento. A esta emotiva razón engadiuse o interese do profesorado e da dirección do centro por promover iniciativas onde os alumnos demostrasen a súa creatividade e os coñecementos adquiridos nesta etapa formativa.

Asemade tamén intentamos converter esta cita nun acto de promoción dos produtos galegos, dando acollida ao longo destes anos á totalidade dos produtos inseridos na denominación de orixe así como daqueles outros que destacan pola súa calidade.

Ao longo destas xa dezaioito edicións o formato do concurso variou lixeiramente e traballáronse entre outros os seguintes produtos:

- Berberechos, robaliza, coello, mexillón, polbo, pataca de Galicia, lacón galego, xarda, empanada, vieira, verza, algas, ostras, longueirón de Fisterra, xiba, lombo de porco celta, ovo de produción ecolóxica, tenreira galega, no apartado de creación.
- Bacallau ao pil-pil, caldeirada de raia, polbo á feira e tortilla de pataca, ameixas á mariñeira, pescada á romana, vieira á galega, arroz con leite, fígado encebolado e filloas no apartado de receita tradicional.

Con esta XXI edición continuamos consolidando un concurso que se está a converter nunha xuntanza tradicional de todos os centros de Hostalería da nosa comunidade.

Dende hai anos celébrase simultaneamente un concurso de creación de carteis anunciador do evento, no cal se invita a participar aos centros con ensinanzas de artes gráficas e artísticas.

O evento conta co recoñecemento e colaboración tanto da Consellería de Cultura Educación e O.U. (a través da Dirección Xeral de Educación, F.P e Innovación Educativa) como do concello de Pontedeume, a Asociación de Empresarios de Hostalería de Ferrolterra e outras entidades.



ARQUIVO HISTÓRICO DO CONCURSO – GADRO DE HONRA

ANO	PRODUTOS COCIÑA	GAÑADORES COCIÑA MANXAR - CENTRO	GAÑADORES COCTELERIA CENTRO
2000	2 Receitas libre creación	Óscar García Bogo / Pablo Torres Serrano IES FRAGA DO EUME <i>Sinfonías de espumas marinadas, brocoli, caramelo de algas e ameixas en gelé de jabugo/avestruz ao aroma de Pedro Ximénez con espuma de millo e verduras cocidas con balsámico de Módena</i>	Non houbo
2001	2 receitas de libre creación	José González Camino / Noa Seijo Orjales IES VILAMARIN <i>Linguado con Mouse de ostras / cordeiro gratinado con muselina de menta</i>	Iñigo Martínez IES SANXILLAO
2002	Lubina Coello (libre creación)	Pablo Fuentes Rial / Oscar Vilariño Meijide IES PASEO DAS PONTES <i>Robaliza con vinagre de Módena e zume de espárragos / coello en salsa de chocolate e costra de borona</i>	Nabor González Meijide IES VILAMARIN
2003	Mexillón Polbo (libre creación)	Natalia Vázquez / Rosana Pico IES PASEO DAS PONTES <i>Arroupado de mexillóns en salsa da ría / Craquel de polbo con arumes da feira e pataca confitada</i>	Iván Páez IES MANUEL ANTONIO
2004	Pataca de Galicia Lacón galego (libre creación)	David Hermida López / Daniel Fidalgo Pérez IES FRAGA DO EUME <i>Ravioli de pataca con sopa de queixo / lacón confitado</i>	Daniel Posada ESENGRA
2005	Xarda Empanada (libre creación)	Angela Calvo / María Jose Bonome IES FRAGA DO EUME <i>Empanada de bacallau grelos e pasas / xarda confeitada sobre pastel de pataca e boletus edulis</i>	Alejandro Padín IES FRAGA DO EUME
2006	Vieira Verza (libre creación)	Adrián Elizechea / Aitor Martínez IES FRAGA DO EUME <i>Caldo galego reconstruído / Vieira confeitada envolta en canelón de "Agar agar"</i>	Diego Mtnez. Ribao IES VILAMARIN
2008	Polbo a Feira (receita tradicional) Ostras (libre creación)	Ana Moreira Barreiro / Tamara Rodríguez Soto CIFP CARLOS OROZA <i>Ostras fritas con verduras frescas</i>	Noa Lírez Forneiro CSHG
2009	Tortilla de pataca (receita tradicional) Longueirón Fisterra (libre creación)	Marta García Pena/Noelia Reigosa Fernández IES FOZ <i>Longueiróns de Fisterra con milfolas de touca e pataca e crema de loureiro con caviar de piquillo ó aceite de algas</i>	Nuria Moirón Fdez. IES FOZ
2010	Ameixas mariñeira (receita tradicional) Xiba (libre creación)	Manuel Garea Rduquez / Borja Buján Vilanuestre CIFP COMPOSTELA <i>Xiba tubular (deconstrución dun guiso)</i>	Breogán Diéguez Ayán IES MANUEL ANTONIO
2011	Pescada a romana	Ismael Luaces Bouza / Jaime Yáñez García	Pablo Donis Cocina



	(receita tradicional) Lombo de porco celta (libre creación)	ESENGRA <i>Sabores de outono</i>	IES de FOZ
2012	Vieira á Galega (receita tradicional) Ovo ecolóxico (libre creación)	Fco. Javier Vargas Rodríguez/Alejandro Pinto Laborda ESENGRA <i>O son do mar</i>	Javier Mallo Oliveira CIFP PASEO DAS PONTES
2013	Arroz con leite (receita tradicional) Bolicho de tenreira (libre creación)	Miriam Arisbeth Méndez / Ana María Barros CIFP COMPOSTELA <i>Domingo ás 12</i>	Salvador Piñeiro Gestel CIFP PASEO DAS PONTES
2014	Bacallau ao pilpil (receita tradicional) Berberechos (libre creación)	Pedro Guil Soriano / José Luis Pina Faulimé ESENGRA <i>Primavera de mar</i>	Gabriel Vilar Longarela CIFP COMPOSTELA
2015	Fígado encebolado (receita tradicional) Congro (libre creación)	Iván Rozas Múñiz / Isabel Fraga Rego IES SANXILLAO <i>Congro en dúas texturas con crocante da súa pel</i>	Diego Fernando López Crego CIFP Compostela
2016	Filloa (receita tradicional) Ventresca de bonito en conserva (libre creación)	Ismael Arias Hermida/Lucía Parada Bellón IES FRAGA DO EUME <i>Empanada de bonito deconstruída</i>	María Pérez Moure IES VILAMARÍN
2017	Paella (receita tradicional) Xuliana (libre creación)	Pablo García Ferro / Tania Martín Martín IES Carlos Oroza <i>Dignidade Xuliana</i>	Paula Pérez Gzlez. CIFP Manuel Antonio
2018	Mexillón de Galicia en escabeche (receita tradicional) Anguila (libre creación)	Daniel Recarey Liñares / Roberto Douton Ferreiro CIFP COMPOSTELA <i>Anguía a baixa temperatura con ali-oli, escumoso e crocante de pan e pimentón</i>	coctalaría creativa Aarón Núñez Torres CIFP PASEO DAS PONTES coctalaría clásica Paula Piñeiro Vázquez IES FRAGA DO EUME
2019	Filloas doces (receita tradicional) Salmonete (libre creación)	Miguel Maroño Ovies / Julio Rdquez. Moscoso IES FRAGA DO EUME <i>Salmonete e salmonete</i>	coctalaría creativa Nuria Piñeiro Dieste IES FRAGA DO EUME coctalaría clásica María Vila Batán IES VILAMARÍN