

Noticias GRUPO BOOMERANG TV

12.06.2015

"Top Chef" graba su tercera edición con Alberto Chicote, Susi Díaz y Paco Roncero como miembros del jurado

La tercera edición de "Top Chef" contará con numerosas y cuidadas localizaciones exteriores, tanto en España, como fuera de nuestras fronteras

Los espectadores aficionados a la cocina podrán medirse de nuevo este año con los aspirantes a "Top Chef" apuntándose al #RetoTopChef

Una media de 2,5 millones de espectadores (16,1% de *share*) siguieron la segunda edición del concurso en Antena 3

Antena 3 y Boomerang TV han comenzado la grabación de la tercera temporada de "Top Chef". El exitoso *talent* de cocina contará con un jurado de excepción encabezado por Alberto Chicote, junto a Susi Díaz y Paco Roncero, que se incorpora este año al programa. Estas tres grandes figuras del panorama gastronómico nacional formarán el jurado que se encargará de valorar las recetas llevadas a cabo por los aspirantes a "Top Chef".

La tercera entrega del programa se graba en el espectacular plató de "Top Chef" y contará también con gran cantidad de localizaciones en cuidados exteriores donde se desarrollarán, como viene siendo habitual, varios de los desafíos del concurso. El equipo se desplazará a diferentes lugares de la península que destacan por su gastronomía y su encanto como el País Vasco, Andalucía, Cataluña o Castilla La Mancha. Además, como novedad este año "Top Chef" cruza fronteras y grabará algunas de sus pruebas en exóticos enclaves fuera de España.

Los espectadores pueden apuntarse ya al #RetoTopChef

Tras el éxito de la anterior temporada, los espectadores tendrán un lugar especial en el *talent* culinario con el regreso del #RetoTopChef. Aquellos apasionados de la cocina que no se dediquen a ella profesionalmente pero que sientan que están a la altura de los concursantes de "Top Chef", tendrán la oportunidad de medir sus habilidades gastronómicas con ellos participando en el #RetoTopChef. Para ello, los interesados deberán llamar al teléfono 905 445 445.

Audiencias

La segunda temporada de "Top Chef" alcanzó una media de 2.549.000 espectadores (16,1%). El programa alcanzó su máximo de temporada en su gran final, donde más de 3,3 millones (3.304.000) de espectadores y un 21,3% de *share* vieron a David convertirse en el ganador de la segunda edición.

El jurado**ALBERTO CHICOTE**

Famoso por su participación en el exitoso Pesadilla en la Cocina (laSexta), su nombre se ha convertido en sinónimo de exigencia máxima y buen hacer en la cocina, donde no caben las excusas. Pero, al mismo tiempo, ha mostrado un lado humano que conecta tanto con la gente que ayuda como con el espectador.





Alberto Chicote es uno de los pioneros en mezclar la cocina tradicional con las técnicas más novedosas y su talento ha sido reconocido con numerosos galardones.

Comenzó a estudiar hostelería a los 17 años y pronto empezaría a trabajar con los mejores restaurantes de Madrid: Lúculo, Sibarís y La Recoleta. Tras su periodo de formación, dirige la cocina de El Cenachero, donde pone en marcha su etapa más clásica.

Tres años más tarde abre Nodo, un proyecto para fusionar la cocina española y la japonesa y que le valió su reconocimiento como chef. Después, compagina la coordinación de Nodo con un restaurante que sigue la misma línea, Pandelujo, al que el suplemento de ocio y tendencias de El Mundo, 'Metrópoli', le concedió el premio al Mejor Restaurante del año en 2010. En 2006, la asociación madrileña de restaurantes y cafeterías le otorgó el premio al Mejor Cocinero del año.

Antes de convertirse en chef revelación de la pequeña pantalla, participó en diferentes espacios culinarios (Canal Cocina y el Canal Caza y Pesca) y colaboró en programas de varias cadenas generalistas, además de protagonizar

SUSI DÍAZ

Susi Díaz, una de las pocas mujeres con Estrella Michelin en España, es la propietaria y chef del restaurante La Finca, en Elche. Desde muy pequeña ha estado unida a la cocina gracias a sus dos abuelas, pero nunca ha estudiado en ninguna escuela de hostelería. Es autodidacta, su trabajo y esfuerzo le han llevado a conseguir el respeto de sus compañeros y las distinciones más destacadas del gremio, entre las que también se encuentran dos soles Repsol y una estrella Michelin. En su cocina nada escapa a su control, ni el más mínimo detalle. Muy empática y cercana, comunica de una forma muy natural y próxima.

Su cocina se define por el uso de productos locales, trabajo que desarrolla en su restaurante desde hace más de 30 años. En su carta no faltan los pescados, mariscos y las flores que cultiva en su propio jardín. La creatividad y la innovación siempre están presentes en sus propuestas.

Ha publicado un libro, 'Sentidos', y ha participado en diferentes programas de televisión como "Proteína Marina" y "Si las quieres las comes".

PACO RONCERO

Paco Roncero cuenta con dos estrellas Michelin, Premio Nacional de Gastronomía 2006 y tres Soles en la Guía Repsol. Es Jefe de Cocina del Restaurante del Casino de Madrid y propietario del Restaurante Estado Puro. Inicia sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. En 1998, Roncero entra a formar parte del equipo de Ferran Adrià. En el 2000 es nombrado Jefe de Cocina del Casino de Madrid y recibe una estrella Michelin en enero de 2002. En el 2004 es encargado de organizar y elaborar la cena de gala previa al enlace Real de los Príncipes de Asturias, junto a Ferran Adrià y Juan Mari Arzak.

Roncero es además asesor gastronómico en importantes complejos hoteleros y fruto de esta brillante trayectoria recibe en 2006 el Premio Nacional de Gastronomía. Adicionalmente, desarrolla su actividad culinaria en el gastrobar Estado Puro y en el Sublimotion de Ibiza. Además el cocinero madrileño ha dado el salto internacional con la apertura del Estado Puro de Shanghái, del restaurante Barbarossa by Paco Roncero también en Xintiandi y de Versión Original by Paco Roncero en la zona "G" de la capital colombiana.

La actividad en cocina de Paco Roncero se completa con la publicación de diferentes publicaciones gastronómicas y libros ('Tapas del Siglo XXI', 'Bocadillos y Ensaladas', 'Tapas en Estado Puro', 'Correr, cocinar y ser feliz'), así como la creación de un software de gestión de cocina.



[f Recomendar](#) [t Twitter](#) [g+1](#) [in Share](#)