

Barcelona triunfa en el Concurso CECBI y se corona por segundo año consecutivo con la mejor receta de bacalao del 2025

- Bryan Quintero Pedrozo del CETT se alza como ganador de la cuarta edición del CECBI, el Concurso de Escuelas de Cocina de Bacalao de Islandia con el plato “Viaje a Islandia”.
- El evento celebrado en Barcelona ha contado con 16 escuelas de España y con la reconocida chef Carlota Claver, como presidenta del jurado.



Plato “Viaje a Islandia” de Bryan Quintero de la escuela CETT, CECBI IV

Viernes, 4 de abril 2025, Barcelona: La Escuela CETT Barcelona ha conseguido el galardón de la cuarta edición del CECBI (Concurso Escuelas de Cocina de Bacalao de Islandia) con una exquisita receta elaborada con Bacalao de Islandia como protagonista, y que ha sido reconocida como la mejor de España.

El alumno ganador, Bryan Quintero Pedrozo, de 21 años, ha conquistado el paladar del jurado con su propuesta gastronómica, “Viaje a Islandia”, una receta que está diseñada para evadirnos a la isla de Islandia.

Esta propuesta incluye como acompañamiento el Pan Rugbraud con Bacalao Soasado, unas finas lascas de bacalao ligeramente cocinadas con soplete. Como plato principal, se presenta el bacalao cocinado a baja temperatura, acompañado de plokkfiskur, un tradicional guiso islandés, y una sopa de bacalao texturizada con perlas de tapioca y piel de bacalao suflada. Cada preparación ha sido diseñada para resaltar los sabores y texturas del bacalao, logrando una fusión entre tradición de Islandia e innovación en una experiencia gastronómica única.

Un concurso en el que se ha logrado la participación de 16 escuelas de diversas regiones de España

En este evento de competición y creatividad culinaria, 16 estudiantes de escuelas de cocina de todo el país se han dado cita en Barcelona, en honor a la institución ganadora de la última edición, la Escuela Superior d'Hosteleria de Barcelona, quien ha sido testigo de la gran destreza en la cocina de todos los concursantes. Además del primer premio, otras dos escuelas han entrado en el podio. La segunda posición ha sido para Carla Peñarrubia, de la Escuela Superior d'Hosteleria de Barcelona, y la tercera posición para Antonio Valiente García, de la Escuela de Hostelería de Málaga, La Cónsula.



La final del CECBI: los finalistas de cada escuela han presentado su plato ante un jurado de expertos

En la fase inicial del concurso, cada escuela seleccionó a un alumno para representar su talento en la gran final. Los finalistas se trasladaron a Barcelona para disputar la última etapa del CECBI, que dio inicio con una visita a la fábrica Iceland Seafood Ibérica. Durante el recorrido, los participantes pudieron conocer de cerca el funcionamiento de la planta, observar los distintos formatos en los que se trabaja el bacalao y descubrir los métodos de envasado utilizados.



Como parte de esta experiencia, se llevó a cabo una cena exclusiva en el restaurante La Gormanda de Carlota Claver. En esta ocasión, la chef Carlota Claver y el capitán del equipo nacional de cocineros de Islandia, Ísak Aron Jóhannsson, crearon un menú inspirado en la esencia de Islandia, titulado "Ice and Fire". En este concepto, el "hielo" representa el origen del bacalao, capturado en las frías y cristalinas aguas del Atlántico Norte, símbolo de pureza y frescura. Por otro lado, el "fuego" encarna la transformación culinaria, el proceso en el que este pescado se convierte en platos sofisticados y llenos de sabor.

La gran final, celebrada el 3 de abril, puso a prueba la destreza de cada concursante, quienes recrearon sus brillantes recetas en directo ante un jurado de expertos, presidida por la reconocida chef del restaurante La Gormanda, Carlota Claver, la crítica gastronómica Cristina Altozano, el capitán del equipo nacional de cocineros de Islandia, Ísak Aron, la presidenta del Gremi de Bacallaners, Meritxell Siurana, y el Director Comercial de Iceland Seafood Ibérica, Xavier Sáez.

“Este concurso es una oportunidad para explorar e innovar en las posibilidades de cocinar el bacalao y fomentar el talento gastronómico entre los jóvenes chefs españoles” afirma Björgvin, Project Manager de Bacalao de Islandia.



Más allá del reconocimiento como autor de la mejor receta de bacalao, el ganador tendrá el privilegio de embarcarse en un viaje exclusivo de cinco días a Islandia, donde podrá sumergirse en la riqueza de su gastronomía y maravillarse con los impresionantes paisajes de la Tierra de Hielo y Fuego.

Sobre Bacalao de Islandia

Bacalao de Islandia es un proyecto creado por la Asociación Islandesa de Productores de Bacalao Salado (ISF) y Business Iceland, con el apoyo del gobierno de Islandia. Los pilares del proyecto son la calidad, la tradición, la pureza y la pesca responsable, y su objetivo es fortalecer la buena imagen de los productos pesqueros curados de Islandia en sus mercados clave (España, Italia y Portugal) mediante la promoción de su origen y su alta calidad, que procede de fuentes sostenibles de los mares de Islandia.



Para más información

HAVAS PR

Raquel Cano raquel.cano@havas.com

Júlia Pujol Blanco julia.pujol-ext@havas.com

Alicia Pizcueta Alicia.pizcueta-ext@havas.com