

Vuelve Protur Chef

La tercera edición, que se celebrará del 14 al 17 de marzo, en sa Coma, reunirá a 18 concursantes **alumnos de Cocina de 14 centros formativos** de España

El III concurso nacional de Escuelas de Cocina, Protur Chef Mallorca 2019 que se celebrará del 14 al 17 de marzo en el hotel Protur Biomar de sa Coma, acogerá a 18 concursantes finalistas de 14 centros formativos de toda España.

El concurso fue presentado ayer por la mañana en el hotel Protur Naisa Palma, por el consejero delegado de Protur Hotels, Jaume Nebot, y el chef Tomeu Caldentey, acompañados de la directora general de Formación Profesional i Formació del Professorat, Francisca Alorda; el regidor de Turismo y Comercio del ayuntamiento de Sant Llorenç, Nicolau Bordal; el cocinero y presidente de Ascaib, Koldo Royo, y Marcial Rodríguez del Consorci Turístic.

Los 18 participantes, 14 chicos y 4 chicas, tendrán que elaborar dos recetas donde el producto obligatorio será el bacalao. Baleares estará representada por cuatro estudiantes de Mallorca y uno de Menorca. A los tres primeros clasificados se les ofrecerá un contrato remunerado en prácticas en un hotel de la cadena Protur. El primer clasificado obtendrá un premio de 3.000 euros. El segundo y tercero recibirán 1.500 euros y 1.000 euros, respectivamente.

Tomeu Caldentey, quien se deshizo en elogios hacia este evento, afirmó que «sa Coma se convierte durante esos días en una pequeña capital gastronómica». El cocinero añadió que «lo más importante de este concurso es el aspecto pedagógico y el hecho de juntarse con otros alumnos de centros de todo el país, al igual que estar al lado de buenos profesionales como Maca de Cas-

tro, Santi Taura, Andreu Genestra y María Solivellas entre otros». Una experiencia inolvidable para estas jóvenes promesas de la gastronomía de quienes Nebot destacó «lo importante es que los jóvenes terminen su formación, porque siempre tendrán la opción de salir más preparados y no crean que por ganar un concurso como este ya lo están».

En esta tercera edición, además del concurso de adultos y el de niños, Protur Chefs Kids, se añaden paralelamente múltiples actividades para todos los públicos, la mayoría gratuitas, para las que se pueden inscribir en www.proturchef.com. Se realizarán catas y maridajes, conferencias, charlas, etc.

Por su parte, Koldo Royo añadió que «este concurso es el número uno de las escuelas de cocina que se hace en España y el nivel es muy alto».

Julián Aguirre
(texto y fotos)



Nicolau Bordal, Marcial Rodríguez, Francisca Alorda, Jaume Nebot, Tomeu Caldentey y Koldo Royo.



Los niños también tendrán su momento Protur Chefs Kids.



Tomeu Caldentey, Sara Bauzá, Jaume Nebot y David Deop.



Felipe Moreno celebró su 90 cumpleaños. El personal docente, alumnos, amigos y familia rindieron un emotivo homenaje al presidente de la Escuela de Turismo de Baleares, Felipe Moreno, en el día de su 90 cumpleaños. Fue una animada fiesta sorpresa en la sede de la Es-

cuela de Turismo de Baleares (ETB) que emocionó al propio Felipe Moreno. El centenar de asistentes disfrutó de un ambiente festivo y una comida recordando junto al homenajeado inolvidables momentos y divertidas anécdotas durante su trayectoria como profesor y empresario. R.D.

Es dietari secret (o no)
de
Madò Pereta



Èxits des Principal

Si en més d'una ocasió he dit pes des Teatre Principal de Palma, o millor dit, de sa seva actual gerència i des seus polítics responsables, i sempre amb raó i des de es coneixement des fets, avui he de donar s'enhorabona as responsables de programar a sa Sala Gran dues produccions autòctones que han tengut un gran èxit. Dues produccions pròpies a sa Sala Gran! Tampoc vos imagineu que han fet un ou de dos vermells!

Xerr de 'Rostoll cremat', d'Antoni Gomila, i de 'Mar de fons', d'Iguana Teatre. Rostoll cremat, premi de dramaturgia des teatres i auditoris públics de ses Illes Balears, va ser un gran encert. Una interpretació meravellosa de tots ets actors i actrius. Na Caterina Florit, meravellosa, i na Caterina Alorda, sublim. I de 'Mar de fons' vos puc dir ben bé ses mateixes coses. En Rodó Gener, na Lluqui Herrero i en Carles Molinet, excel·lents. Vaja interpretacions bones. Aaah i igual que a 'Rostoll cremat', sa dramaturgia perfecta.

Amb tot això senzillament vull dir que quan es Teatre Principal de Palma aposta per companyies professionals illenques amb bones propostes l'encerta ben de ple. Igual que a sa legislatura passada amb magnífiques produccions musicals d'en Pablo López o amb excel·lents propostes teatrals com 'Dones sàvies', dirigida pes gran Jaume Pujol, o una meravellosa 'Ca nostra', de Joan Mas, amb una acurada, revisada i fantàstica direcció de Carles Canut, malauradament desaparegut fa poc. En definitiva, que encara que hi hagi gent que pugui opinar el contrari, s'època de na Margalida Moner i en Joan Rotger fou molt productiva i bona. Sobretot bona a nivell de gestió econòmica perquè trobaren es calaix ben eixut. Per tant, senyores i senyors, per favor seguuiu omplint teatres i estimant es TEATRE, així, amb majúscules i sobretot estimau-lo anant a veure es teatre fet aquí, fet per ses nostres companyies professionals.



► **Ballada popular.** El hospital Sant Joan de Déu celebra hoy la festividad de su patrón con una serie de actividades dirigidas a los profesionales y usuarios del centro. A las 12.30 horas tendrá lugar una 'ballada' popular con los 'xeremiers' de la Escola de Música i Danses de Mallorca. Tambien se podrá visitar el camión de bomberos de época Magirus, del año 1955. R.D.