



Los tres triunfadores del concurso celebrado este fin de semana en Biomar Gran Hotel. BIEL CAPÓ

Los jóvenes triunfadores de la versión Kids del concurso. B. CAPÓ

Los galardonados en el certamen tendrán un mes de contrato remunerado en hoteles de Protur

BIEL CAPÓ SA COMA

El Biomar Gran Hotel & Spa de Sa Coma acogió durante este pasado fin de semana el tercer concurso nacional de escuelas de cocina Protur Chef, en el que había una versión para adultos, como una infantil, nombrada Protur Kids. En esta edición, el gran ganador de la categoría Kids fue Pere Mesquida, mientras que Aina Sureda fue la segunda clasificada y Maria Miquela Santandreu ocupó el tercer puesto del podio.

En la versión adulta del concurso, el ganador fue Imanol Muñoz Mayo, de la escuela vasca Oier Arranz, que cocinó un Pato Apicius con nabo blanco, café e Idiazabal. El segundo clasificado fue Jonatan Alexander Lozano Baires, de la escuela catalana de Sant Pol con su receta Pueblo Limeño. El tercer puesto se lo quedó el gallego Alejandro Gil Fontán, del CIFP Compostela, con un magret de pato y cerezas. Los galardonados en esta categoría tendrán un mes de contrato remunerado en hoteles de Protur para que sigan completando su formación.

Durante toda la mañana del domingo, los finalistas presenta-

Imanol Muñoz Mayo gana el concurso nacional Protur Chef

► El Biomar Gran Hotel & Spa de Sa Coma acogió durante este pasado fin de semana la tercera edición de este certamen



Uno de los stands gastronómicos que se habilitaron en el hotel. BIEL CAPÓ

Durante la mañana de ayer se celebró un taller en familia de dulces de chocolate, impartido por Luis Pérez

ron sus platos a un reconocido jurado, formado por Tomeu Caldentey, Andreu Genestra, Ferran Adrià, Macarena de Castro, María Solivellas, entre otras. El acto estuvo presentado y amenizado por el cocinero Koldo Royo.

Además, durante la mañana se celebró un taller en familia de dulces de chocolate, impartido por Luis Pérez, y un *show cooking* de cocina en la barra, por Pau Navarro. También hubo tiempo para recorrer el mercado gastronómico o de tomarse una de las deliciosas tapas que había preparado la organización. Después de tres ediciones, el concurso gastronómico mallorquín de nivel nacional, se consolida. Así que ahora, una vez concluida la actual edición, ya se está trabajando en la próxima.

IMPRESA
BAHIA

**Te digo
porqué**



Compromiso:
trabajamos de forma
sostenible porque
nuestro papel es cuidar
el medioambiente

CUMPLIMOS CON LOS ESTÁNDARES
MÁS EXIGENTES

Imprenta Bahía, papel de protagonista.

T. 971 432 000 | www.imprentabahia.com

