



Pere Mesquida, Aina Sureda y Miquela Santandreu, con los diplomas que les acreditan como ganadores.



El estudiante bilbaíno Imanol Muñoz, ganador de Protur Chef, presentó un plato a base de patata, nabo, café y queso.

Tres jornadas entre fogones terminaron ayer con el anuncio de los ganadores de la tercera edición del concurso Protur Chef 2019. Este concurso nacional de escuelas de cocina ha reunido en sa Coma a 18 estudiantes venidos de 14 centros, con representación mallorquina y menorquina entre ellos.

Pere Mesquida, un joven cocinero de 10 años ganó con su creación 'Tarta Mil Frutas' en la categoría Chef Kids. Imanol Muñoz, del Instituto Profesional de Educación a Distancia de Vitoria-Gasteiz, con el plato 'Pato Apicius, nabo blanco, café y queso idiazabal' hizo lo propio en la categoría absoluta del concurso. Su creación, directamente inspirada en las recetas de Marco Gavio Apicio, gastrónomo romano del siglo I, ha sido la que ha conquistado el paladar de los jueces.

En categoría Chefs Kids, el podio de este concurso, ha estado compuesto por María Miquela Santandreu, Aina Sureda y el mencionado ganador, Pere Mesquida, mientras que en la categoría principal los tres finalistas han sido Alejandro Gil, Jonathan Lozano y el ganador, Imanol Muñoz, de 26 años y natural de Bil-

Imanol Muñoz gana la III edición de Protur Chef

Tres intensos días entre fogones han terminado con la **gran final** de ayer en la que todos los finalistas tuvieron que esforzarse al máximo para competir por el premio

El pequeño Pere Mesquida, de 10 años, se alzó con el Protur Chef Kids con su succulenta Tarta Mil Frutas

bao. Abogado de profesión lleva poco tiempo en el mundo de la cocina, pero parece tener muy claro que será su máxima prioridad en los próximos años.

La entrega de premios puso el punto final a un intenso fin de semana en el que sa Coma se ha convertido en capital gastronómica con la presencia de grandes cocineros de Baleares.

Curro Viera

Fotos: JORDI MOREY



Concursantes y miembros del jurado; entre ellos, grandes cocineros, con Koldo Royo al frente.



El 'show' estuvo ambientado en un circo, con la colaboración de acróbatas, el mago Màgic Albert y todos los alumnos de la academia.



Gran espectáculo de The Royal Factory en Trui Teatre

Ayer por la tarde, Xus Abellán, directora de la academia de baile The Royal Factory, junto con su equipo, presentaron en Trui Teatre *The Greatest Royal Show*, un espectáculo grandioso que giró en torno a la magia -con la presencia de Màgic Albert-, el circo, el burlesque y el flamenco, y en el participaron alumnos de la academia bailarines desde los tres años en adelante, sin límite de edad, que fascinaron al público. Xus Abellán y su gente sorprendieron gratamente fusionando diversas facetas del arte con el fin de llegar al corazón del respetable.

R.D. Fotos: JUAN MONTAÑEZ