



3ER CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF 2019

SA COMA, capital gastronómica de España

Los próximos 15, 16 y 17 de marzo, Sa Coma se convertirá por unos días en la capital gastronómica de España gracias al 3er Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef. Una cita para foodies y amantes de la gastronomía con ganas de disfrutar en primera fila de un gran espectáculo al más alto nivel profesional. El escenario será el Protur Biomar Gran Hotel & Spa y el maestro de ceremonias el chef Tomeu Caldentey.

TATI FURTUOSO

Tres intensos días en los que catorce escuelas de diez territorios españoles competirán para alzarse con el primer premio del certamen: el Cullarot y 3.000 euros. Más allá de la competición, se trata de

una oportunidad única para los estudiantes de hostelería de experimentar y conocer en primera persona todos los entresijos de la alta gastronomía. Según nos cuenta Tomeu Caldentey, "la consolidación Protur Chef a nivel nacional se ha hecho realidad este año con un aumento

de participación de otras comunidades. Las peticiones de escuelas de hostelería han sido muchísimas, y la selección ha quedado con 18 semifinalistas de toda España: Madrid, Galicia, Canarias, Cataluña, País Vasco, Murcia, Andalucía, Valencia, Zaragoza y, por supuesto, Baleares. Protur, como siempre, ha apostado por organizar un evento muy profesional con una dotación importante".

Además de dar a conocer a las 18 futuras promesas de la gastronomía, el germen culinario tiene representación infantil en el concurso Protur Chef Kids, donde los más pequeños demostrarán sus cualidades creativas con las manos en la masa. Nos confiesa Tomeu que lo más atractivo de la cita, sobre todo para los visitantes, es "todo el fin de semana gastronómico que se monta en torno a los concursos: talleres de cocina para adultos y pequeños, concentración de food trucks el sábado mediodía, cursos, charlas, showcookings, catas, cenas maridaje, un mercado gastronómico... un sinfín de actividades con la posibilidad de alojarse en el hotel para pasar un fin de semana estupendo o un día interesante en Sa Coma". La entrada al evento es libre y algunas de las actividades tienen un precio simbólico.



Un fin de semana gastronómico que en torno a los concursos: talleres de cocina para adultos y pequeños, concentración de food trucks el sábado mediodía, cursos, charlas, showcookings, catas, cenas maridaje, un mercado gastronómico... un sinfín de actividades con la posibilidad de alojarse en el hotel para pasar un fin de semana estupendo o un día interesante en Sa Coma.

El jurado de Protur Chef cuenta en esta edición con casi todas las figuras más relevantes de la gastronomía de las Islas: Silvia Anglada, Felip Llofriu, Santi Taura, Maca de Castro, Maria Solivellas, Marc Fosh, Andreu Genestra, Marga Coll, Cati Pieras y Koldo Royo



El producto estrella para la semifinal será el bacalao. Y el jurado de Protur Chef cuenta en esta edición con casi todas las figuras relevantes de la gastronomía de las Islas. De Menorca Silvia Anglada y Felip Llofriu; de Mallorca Santi Taura, Maca

de Castro, Maria Solivellas, Marc Fosh, Andreu Genestra, Marga Coll, Cati Pieras, Koldo Royo y alguna más. Todo un equipo de peso que abriga y respalda con mucha sazón un certamen llamado a ser de los más importantes del país.



Para inscripciones a los talleres y más información, visitar www.proturchef.com