

# Un 'serverí' entre los maestros de los fogones

El joven Toni Riera se hace con el tercer premio del concurso de cocina Protur Chef

**PATRICIA ÁLVAREZ SON SERVERA**  
El mallorquín, Toni Riera Zabala, estudiante del IES Puig de sa Font de Son Servera ganó ayer el tercer premio de la primera edición del concurso de cocina Protur Chef. El certamen se celebró este fin de semana en las instalaciones del Protur Biomar Gran Hotel & Spa en Sa Coma.

En segundo lugar se clasificó Javier Jiménez Armero, del Hotel Escuela SC de Tenerife y en primer lugar, José Antonio Rodríguez Aguirre del Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar, en Barcelona. Y es que el concurso estaba dirigido a estudiantes de penúltimo y último curso de formación. En total, 20 alumnos de diferentes puntos de España que han competido desde el pasado viernes por hacerse con el primer puesto de Protur Chef. La Escola d'Hosteleria de les Illes Balears (EHIB), el IES Puig de Sa Font, el IES Alcúdia, el IES Juniper Serra y Amadip Esment Escola de Mallorca, fueron las escuelas mallorquinas que participaron en esta primera edición.

El jurado del certamen valoró sobre todo «el sabor», además del «punto de cocción, la salsa, la guarnición, la coherencia del plato, la combinación y la organización», explicó durante el concurso el cocinero Javier Torres. Y es que tanto él como su hermano, Sergio Torres, participaron en la mesa del jurado acompañados de otros chefs destacables como Tomeu Caldentey, Marc Fosh o Fran López.

«Hay que contar con que son muy jóvenes, que están empezando y todavía falta formación. Pero hemos visto cosas que nos han sorprendido. Hay nivel», explicaba Sergio Torres al terminar una de las semifinales de Protur Chef.

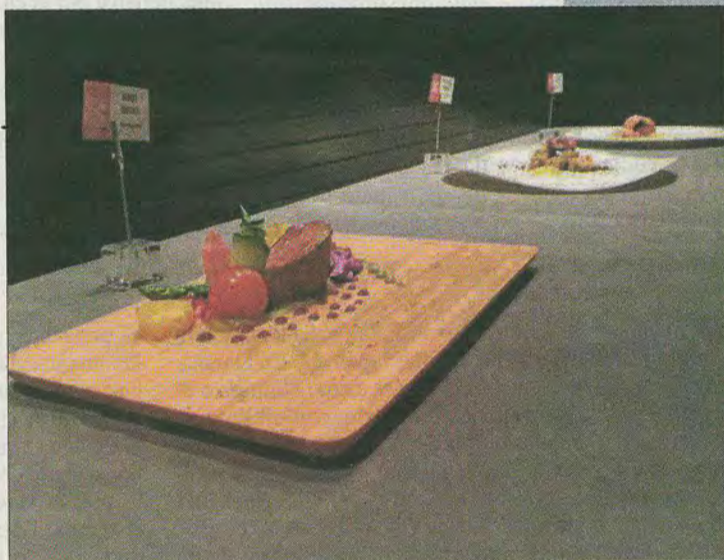
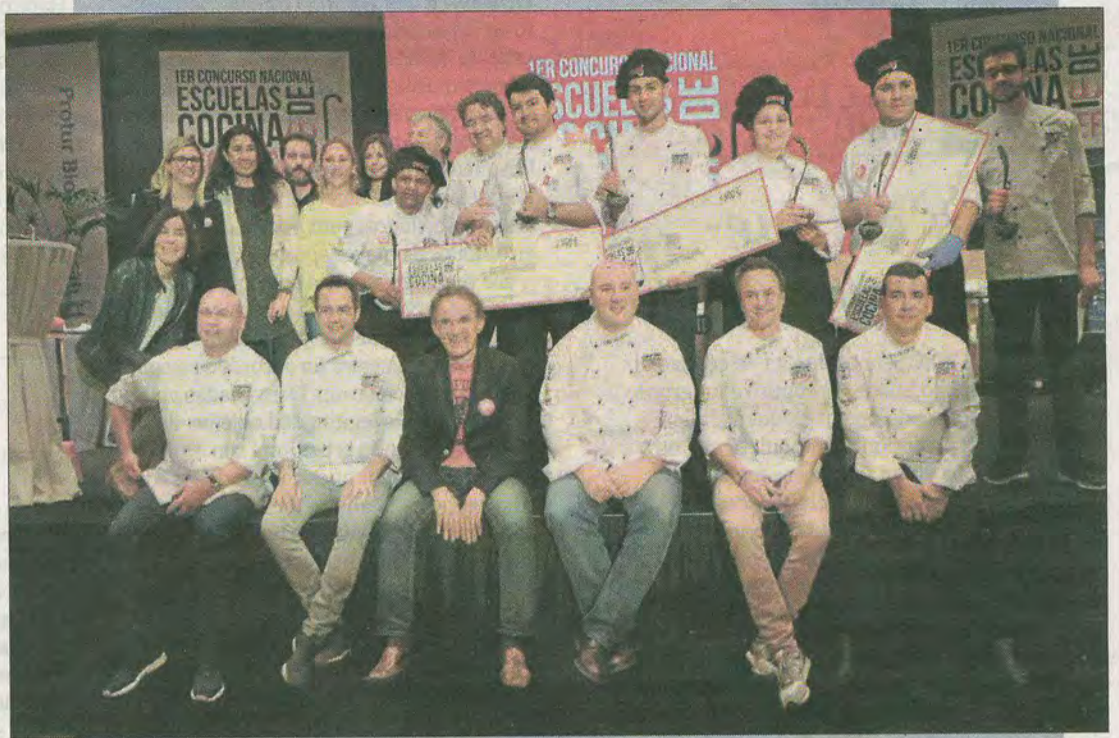
Los estudiantes se batían en duelos individuales por sesiones de 15 minutos sobre el escenario. El chef Koldo Royo, encargado de presentar y dinamizar el acontecimiento gastronómico, destacó que Protur Hotel ha hecho una apuesta muy generosa, ya que el concurso se dirige a escuelas de toda España. Un hecho que, a su parecer, «fomenta la gastronomía y el trato personal».

Por su parte, el cocinero mallorquín Tomeu Caldentey destacó que

Protur Chef «es una apuesta importante» y que «este concurso ha nacido con el espíritu de tener una repercusión internacional».

El consejero delegado de Protur Chef puso de manifiesto la intención de continuar con este concurso, que nació de una conversación con el chef Ferran Adrià. En ese encuentro, el chef catalán animó al sector hotelero a «no quedarse en la superficie» y reconocer y valorar también «aquellos que aún están estudiando y que serán los cocineros del mañana». Jaume Nebot explicó que fue entonces cuando decidieron, definitivamente, «enfocar el concurso hacia los estudiantes». Como requisito, el *porc negre* mallorquín tenía que ser el protagonista de los platos que competían. Aun así, durante la final, la elección de los platos era libre.

Nebot quiso agradecer ayer a todo el equipo



la labor realizada, desde el jurado hasta al propio staf y dirigiéndose a los concursantes destacó que «sin vosotros no hubiera sido posible. Gracias a todos los que habéis subido a demostrar vuestro talento».

Y es que Nebot, reconoció estar «muy ilusionado con el concurso», cuyo objetivo principal era que los alumnos «se fueran a su casa con la experiencia de haber sentido esa pequeña presión de ser juzgados, de estar limitados con tiempo y méritos», clichés con los que tendrán que convivir si quieren profesionalizarse.

Arriba, los tres ganadores del Protur Chef, con el 'serverí' Toni Riera Zabala sujetando el cheque de 1.000 euros correspondiente al tercer premio. Bajo esa imagen, algunos de los momentos del certamen de cocina celebrado en Sa Coma.

