



Los concursantes elaboraron una receta a base de 'porc negre'.

DELICIOSA JORNADA

► El concurso nacional de escuelas de cocina Protur Chef celebrado en sa Coma llega hoy a su final con un gran éxito de convocatoria



Los participantes en el Protur Kids del turno de la tarde prepararon vistosas ensaladas.



Sobre estas líneas, un taller de sushi y, a la derecha, el jurado, catando los platos.



Los miembros del jurado, junto a los participantes infantiles del turno de mañana.

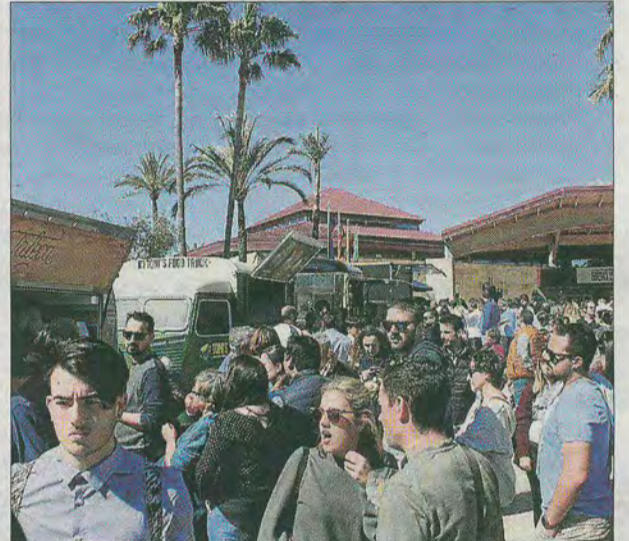
Todo un mundo de sabores, colores y aromas con un toque de originalidad, creatividad y buen gusto fueron los protagonistas de una deliciosa jornada que, ayer, congregó a centenares de personas que se acercaron para vivir de cerca el primer concurso nacional de escuelas de cocina Protur Chef que se celebra estos días en el Biomar Gran Hotel de sa Coma y que se convirtió en todo un espectáculo gastronómico.

Muchas ilusiones y muchos nervios se vivieron en las diferentes semifinales del concurso tanto entre los participantes de la escuela de hostelería participantes, como entre los más pequeños, en la edición Protur Chef Kids para niños de entre 8 y 12 años que mostraron sus dotes culinarias preparando unas succulentas ensaladas.

En el concurso de escuelas de cocina han participado 20 estudiantes procedentes de diferentes zonas de España, que han tenido la oportunidad de poner en práctica lo aprendido en las clases y enfrentarse a un selecto jurado. El concurso consistió en la elaboración de una receta a base de 'porc negre mallorquí', en una combinación de solomillo y carré. Los encargados de valorar estas propuestas han sido grandes cocineros como los hermanos Torres, Fran López, Marc Fosh, Tomeu Caldentey y Koldo Rojo, quien además fue el conductor del concurso. Ayer por la tarde también participaron como jurado Lydia E. Larrey, Lydia Corral y Julio Torres.

Hoy tendrá lugar la final con los seis mejores concursantes. Hubo un mercadillo gastronómico con diferentes estands de productos de la isla y talleres de ensaimadas, hierbas, pan, cócteles, sushi, entre otros. En la terraza se ubicaron puestos de food trucks.

• Assumpta Bassa (texto y fotos)



■ **Actividad.** A lo largo del día hubo mucha actividad. Los puestos de 'food trucks' (arriba) se llenaron de gente. Los concursantes debían elegir los productos y los hermanos Torres fueron protagonistas de muchas fotografías.