

## El concurso Protur Chef reúne este fin de semana a 20 alumnos de diferentes escuelas de hostelería de España y reconocidos chefs en sa Coma

Magdalena Ordinas

La cadena hotelera Protur Hotels organiza este viernes día 17, sábado día 18 y domingo día 19 de marzo, en las instalaciones del Protur Biomar Gran Hotel & Spa\*\*\*\* en Sa Coma, el primer concurso de cocina dirigido a estudiantes de penúltimo o último curso de formación. El concurso ProturChef acogerá a 20 alumnos de escuelas de hostelería pertenecientes a distintas zonas de España, y de Mallorca participan la Escola d'Hosteleria de les Illes Balears (EHIB), el IES Puig de Sa Font, IES Alcúdia, IES Juníper Serra y ESMED.

Este pasado lunes día 13, el consejero delegado de Protur Hotels, **Jaume Nebot**, junto con los chefs **Tomeu Caldentey**, **Koldo Royo**, y los representantes de la Escola d'Hosteleria de les Illes Balears y del IES Puig de sa Font, presentaron el concurso en el restaurante La Taronja Negra, en Palma. "En Protur Chef ofrecen a estos futuros cocineros la oportunidad de mostrar su talento", destacó el consejero delegado de Protur Hotels **Jaume Nebot**.

Por su parte, **Tomeu Caldentey** destacó la importancia del acontecimiento por lo que respecta tanto al intercambio de experiencias entre los alumnos como de los alumnos con los profesores. También apuntó que el concurso ayudará a poner en valor una zona gastronómica de alto nivel como es el Levante mallorquín (Cala Millor, sa Coma, Costa dels



Los presentes en la rueda de prensa, mostrando el cartel anunciador

Pins, etc).

Asimismo Caldentey explicó que los estudiantes de cocina participantes deberán trabajar con un producto de la tierra, el **porc negre mallorquí**, con el fin de promocionarlo y ponerlo en valor.

El referido llorencí, Tomeu Caldentey, que fue el primer chef mallorquín en conseguir la distinción de una estrella Michelin para su restaurante **Es Molí den Bou**, será el presidente del jurado de esta primera edición de Protur Chef, y el chef **Koldo Royo** la figura que presentará y coordinará este evento.

El jurado estará integrado por distintos chefs reconocidos en el ámbito español y extranjero, como son los **hermanos Torres** que realizan el programa **Torres en la Cocina** en RTVE, en el que buscan re-interpretar las posibilidades de cada pro-

ducto; **Marc Fosh**, que en el 2002 se convirtió en el primer y único cocinero británico en ser galardonado con una estrella Michelin; y el chef **Fran López**, que cuenta con una estrella Michelin desde el 2009; además de los chefs **Tomeu Caldentey** y **Koldo Royo**. También integran el jurado un importante elenco de críticos gastronómicos de primer nivel, el presidente y vicepresidente de la Asociación Balear de Sumilleres, además de destacados maitres y sumilleres.

### Mercado gastronómico para este fin de semana

El sábado y el domingo, tendrá lugar un **mercado gastronómico** y se organizarán distintas **catas** y **talleres de cocina** dirigidas al público en general. El sábado, el mercado gastronómico se prolongará desde las 10 a las 20 horas; mientras que el do-

mingo únicamente tendrá lugar por la mañana hasta las 13 horas. El sábado desde las 12 y hasta las 16 h. también habrá una concentración de **food trucks** que contará con la presencia de los hermanos Torres.

El viernes, a las 19 horas tendrá lugar una **cata de vinos** de las Bodegas Raimat del grupo Codorniu; a las 20h., un **show cooking** con Tomeu Caldentey y Marc Fosh; y a las 21h., una **cena con maridaje** de las Bodegas Raimat del grupo Cordorniu.

El sábado, a las 19'30 horas tendrá lugar un **show cooking** con Fran López y, posteriormente, a las 20'30h., con los hermanos Torres, y a las 21'30h. una **cena maridaje** de las Bodegas José L. Ferrer.

Tanto las catas como el show cooking serán gratuitos. Para asistir a la cena ma-