



Fran López



Koldo Royo



Tomeu Caldentey



Hermanos Torres



Marc Fosh

# 1ER CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF MALLORCA 2017

## Primer Concurso Nacional PROTUR CHEF

La gastronomía está de moda. En la televisión, en el Cine, en los 'Media'... La cocina está siendo protagonista. Hay un interés general por todo lo relacionado con la alimentación. Nos gusta comer bien. ¡Disfrutamos comiendo! Vivimos inmersos en la amalgama de sabores, texturas y colores que hacen de la cocina un acto trascendente, bello. Y estamos muy atentos a todas las novedades culinarias que surgen, y de las noticias que generan los grandes chefs, los restaurantes, los productores agroalimentarios, la ciencia culinaria... Y los concursos gastronómicos.

La cadena PROTUR HOTELS ha organizado PROTUR CHEF, el Primer Concurso Nacional de Escuelas de Cocina. Se realizará en el Protur Biomar Gran Hotel & Spa de Sa Coma en Mallorca. Participarán una veintena de jóvenes Chefs. El concurso contará con una edición para niños: Protur Chef Kids. El evento gastronómico será el más importante durante estos meses de marzo. Participan en

el jurado prestigiosos cocineros: Fran López, Koldo Royo, Tomeu Caldentey, los Hermanos Torres y Marc Fosh. Un gran jurado para un concurso que nace con intención de ser un referente en panorama gastronómico europeo. Las jornadas del concurso estarán arropadas por otras secciones muy interesantes como una concentración de Food Trucks, 'la cocina sobre ruedas', uno de los sectores culinarios con más proyección

mundial en la actualidad; un Mercado y Talleres Gastronómicos, Show Cookings y cenas maridaje, y un fin de fiesta: con la final del concurso adultos & kids y un almuerzo Brunch.. El calendario del evento es 'fantástico', un fin de semana de 'Película': disfrutar de una gastronomía selecta; un maravilloso hotel y su spa, y la magnífica playa de sa Coma y su entorno natural. El concurso de Protur Chef, se realiza del viernes día 17 de marzo

al domingo 19. El Mercado Gastronómico, donde exponen sus productos grandes firmas locales, nacionales e internacionales, se realiza el sábado 18 y el domingo 19. El Show cooking y las cenas maridaje, los días 17, 18 y 19. El viernes darán sus clases magistrales Tomeu Caldentey y Marc Foch. La cena será con maridaje Bodegas Codorniu. El sábado intervendrán los afamados Hermanos Torres y Fran López, el cocinero más joven del mundo en tener una

Estrella Michelin. La cena será un maridaje con los caldos de Bodegas José Luis Ferrer y, también, el exquisito buffet o un menú degustación en el restaurante Asian. Y para terminar, el domingo 19, con el colofón, la Gran final de concurso Protur Chef y un succulento 'Almuerzo Brunch'. El equipo de PROTUR agradece el gran apoyo recibido por parte de empresas y entidades colaboradoras que han apostado por esta primera edición del concurso de cocina.

### CALENDARIO CONCURSO PROTUR CHEF

Del viernes 17 al domingo 19 de marzo  
**CONCURSO PROTUR CHEF ADULTOS & KIDS**

Sábado 18 y domingo 19 de marzo  
**MERCADO GASTRONÓMICO**

Sábado 18 de marzo  
**TALLERES GASTRONÓMICOS**

Sábado 18 de marzo  
**FOOD TRUCKS**

Viernes 17 y sábado 18 de marzo  
**SHOW COOKINGS Y CENAS MARIDAJE**

Domingo 19 de marzo  
**GRAN FINAL PROTUR CHEF ADULTOS & KIDS Y ALMUERZO BRUNCH**

