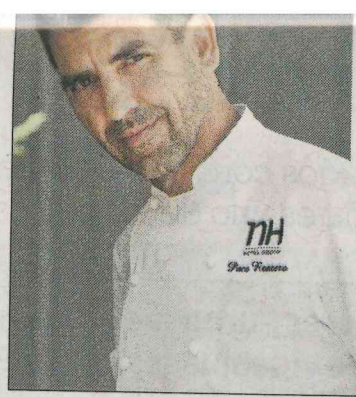
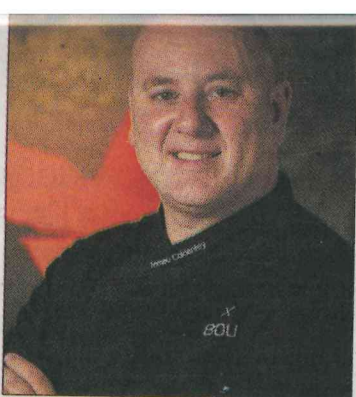




Susi Díaz.



Paco Roncero.



Tomeu Caldentey.



Hernán Luchetti.



Koldo Royo.

FORUM GASTRONÓMICO DE ALTO NIVEL

Un largo fin de semana con la mejor gastronomía y grandes chefs en el Protur Biomar Gran Hotel & Spa ***** en Sa Coma

Importante salto cualitativo en la segunda edición del Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef, organizado por Protur Hotels, con la presencia de un amplio elenco de cocineros de primera línea y un extenso programa de actividades para los amantes de la gastronomía: talleres, conferencias, charlas, *showcooking*s, cenas con maridaje y un especial mercado gastronómico acompañado de food trucks. Dieciocho jóvenes estudiantes de cocina, procedentes de ocho comunidades

autónomas, competirán en el concurso **Protur Chef**, que en su primera prueba, obligatoria, tendrán que elaborar un plato con la paletilla de cordero mallorquín como principal producto. Seis de ellos pasarán a la fase final, donde podrán elaborar un plato de su libre elección y optar a los importantes premios del evento.

Paralelamente niños y niñas de entre 8 y 12 años podrán demostrar sus habilidades culinarias en **Protur Chef Kids**, primero preparando un sándwich y los finalistas la decoración de una tarta.

EVENTOS DE ESTA CATEGORÍA CONTRIBUYEN EFICAZMENTE A LA DESESTACIONALIZACIÓN TURÍSTICA

Todo ello complementado con un nutrido programa de actividades durante el largo fin de semana en la que

intervendrán cocineros de la talla de Susi Díaz, Paco Roncero, Tomeu Caldentey, Fernando P. Arellano, Hernán Luchetti, jefe de cocina del Celler de Can Roca, en representación de los hermanos Roca, Joserra Calvo, jefe de sala del Mugaritz, Marga Coll, Adrián Quetglas, March Fosh, Víctor García, Koldo Royo, Cati Pieras, Marta Roselló, la menorquina Silvia Anglada, Santi Taura y Andreu Genestra.

El hotel ofrece un interesante "paquete gastronómico" de fin de semana para alojarse durante los días del evento.

Programa de actividades

TALLERES

Viernes 16

17 h. **Elaboración de Sushi**, impartido por Oscar Molino.
17 h. **Elaboración de "Formatge Tendre"**, impartido por Miguel Fullana.

Sábado 17

10 h. **Elaboración de "Panades dolces"**, impartido por Lluís Brunet.
12 h. **Elaboración de "Ensaïmades casolanes"**, impartido por las hermanas Soler.
15 h. **Elaboración de "Pans especiales"**, impartido por Lluís Brunet.
17 h. **Elaboración de Sushi**, impartido por Oscar Molino.

Domingo 18 de marzo

11 h. **Elaboración de monas de pascua**, impartido por Protur Biomar Gran Hotel & Spa.

TALLERES INFANTILES

Niños a partir de 6 años y niños de 4 años, acompañados de adultos

Sábado 17

De 11 a 13 h. En el Bar Salón **Taller de Tapas**. (Máximo 30 participantes). Gratuito
De 16:30 a 18 h. En el Bar Salón **Taller decoración de galletas**. (Máximo 30 participantes). Gratuito.

SHOWCOOKING GRATUITOS

Viernes 16

19:30 h. **Showcooking** a cargo de Tomeu Caldentey.

Sábado 17

19:30 h. **Showcooking** cargo de **Paco Roncero**: El menú escenificado en el restaurante: Moluscada - Olivo milenario - Bota de Chaplin - Paletilla de cordero mallorquín glaseado con remolacha.

CATAS Y CURSOS

Viernes 16

18:30 h. **Curso Mixability Gin&Tonics Royal Bliss**
20:30 h. **Cata de vinos: Vinyes i Bodegues Miguel Oliver de Petra**

Sábado 17

11 h. **Cata brasileña: Marabans y decoración Latte**.
18:30 h. **Cata y charla: "El secreto de la cerveza"** por Cerveza Damm y el ponente es Carlos Cervantes.
Las catas y cursos son de entrada Libre. Plazas limitadas

CONFERENCIAS Y MESA REDONDA

Sábado 17

16:30 h. Conferencia a cargo de **Joserra Calvo** (Jefe de Sala Restaurante Mugaritz y Director de servicios del Grupo Ixo) **"De Mugaritz a Topa Sukalderia, excelencia y talento a través de dos conceptos diferentes"**.
17:30 h. Conferencia a cargo de la nutricionista **Gemma Bes "Vivir sin gluten"**.
20:30 h. Conferencia a cargo de **Susi Díaz: "Cómo conseguir estrella Michelin"**.

Domingo 18

16 h. **Mesa Redonda** con **Tomeu Caldentey, Koldo Royo, Susi Díaz y Paco Roncero: "Cociner@s, de personas anónimas a personajes mediáticos"**

17 h. Conferencia a cargo de **Bep Al.lès i Toni Juaneda: "De Fra Roger a la nova cuina menorquina"**.

CENAS CON MARIDAJE (previa reserva)

Viernes 16

21:30 h. **Cena Maridaje** con Vinyes i Bodegues Miguel Oliver de Petra. Comentarios a cargo de Pilar Oliver, enóloga.

Sábado 17

21:30 h. **Cena Maridaje** con Bodegas José Luis Ferrer. Comentarios a cargo de Arnau Galmés, enólogo.

MERCADO GASTRONÓMICO

Sábado entre las 10 y las 20 h.

Domingo entre 10 y las 13 h.

Quesos de Mallorca y Menorca, embutidos de las islas, aceite de oliva virgen extra (D.O. Mallorca), chocolate, alta pastelería, productos gourmet y muchos más.
Degustación tapas a cargo de Protur Hotels y otras con cava.

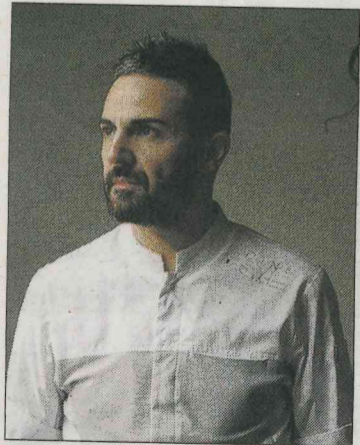
CONCENTRACIÓN FOOD TRUCKS

Sábado al mediodía, de 12 a 16 h.

Variat, Taleca, Wanderlust, Cucurull bike, Marabans y Toni de Huguarts.



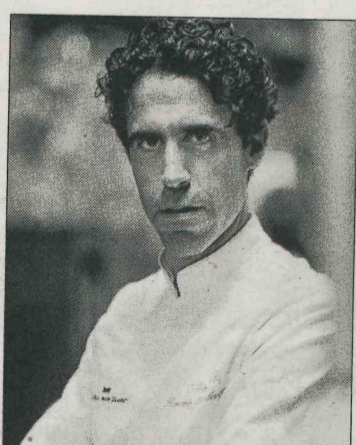
Información y reservas: www.proturhotels.com Tel.: 971 81 20 10



Santi Taura.



Andreu Genestra.



Fernando P. Arellano.



Marga Coll.



Marc Fosh.