

# ARRANCA PROTUR CHEF, EVENTO GASTRONÓMICO DE GRAN NIVEL EN SA COMA

Comienza un largo fin de semana de alta gastronomía y concursos en el Protur Biomar Gran hotel&Spa\*\*\*\*\*



Participantes de Protur Kids en la pasada edición.



Los concursantes de la primera edición.

**C**on esta, la segunda edición, el Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef, se consolida como el concurso más importante a nivel nacional para estudiantes de escuelas de hostelería.

Dieciocho jóvenes estudiantes de cocina, procedentes de ocho comunidades autónomas, competirán en el concurso 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, que tendrá lugar el domingo por la mañana, donde podrán elaborar un plato de su libre elección y optar a los importantes premios del evento. Con un jurado de lujo compuesto por una selección de cocineros de la Isla, entre ellos Tomeu Caldentey, Fernando Arellano, Santi Taura, Andreu Genestra, Marga Coll, Koldo Royo, Marc Fosh, Silvia Anglada y a nivel nacional la alicantina Susi Díaz, el madrileño Paco Roncero y el jefe de cocina del Celler de Can Roca Hernan Luchetti, además de varios cronistas y críticos gastronómicos.

Paralelamente niños y niñas de entre 8 y 12 años podrán demostrar sus habilidades culinarias en Protur Chef Kids,



De izquierda a derecha, Koldo Royo, Jaume Nebot, CEO de Protur Tomeu Caldentey y Marc Fosh durante la presentación.

primero preparando un sándwich y los finalistas con la decoración de una tarta.

En torno al concurso, una gran cantidad de actividades que se irán desarrollando durante el fin de semana, en un

marco incomparable: las instalaciones del Protur Biomar Gran Hotel&Spa \*\*\*\*\*. Muy interesantes las ofertas de la compañía para alojarse en el hotel a precios muy especiales.

## Las escuelas que participan

### Balears:

- Ehib - Escola d'hoteleria de les Illes Balears (UIB-Palma)
- IES Juníper Serra (Palma)
- IES Maria Àngels Cardona (Ciutadella de Menorca)
- Escuela de Hostelería y Turismo Master-D (Palma)

### Galicia:

- CIPF Carlos Oroza (Pontevedra)
- CIPF Compostela (Santiago de Compostela)

### Catalunya:

- ESHOB - Escola Superior d'Hoteleria de Barcelona (Barcelona)
- EUHT St.Pol. Hotel Escuela de Sant Pol de Mar (Sant Pol de Mar, Barcelona)

### Extremadura:

- ESHAEX-SEXPE - Escuela superior de Hostelería y Agroturismo de Extremadura (Mérida)

### Comunidad Valenciana:

- Escuela de Hostelería y Turismo Master-D (Valencia)

### Madrid:

- Escuela de Hostelería y Turismo Master-D (Madrid)

### Pais Vasco:

- Basque Culinary Center (Guipuzkoa)

### Canarias:

- HECANSA - Hotel Escuela de Santa Cruz (Santa Cruz de Tenerife)



## Los talleres

**Viernes, 16**

**Elaboración de Sushi**, impartido por Oscar Molino. A partir de las 17 h.

- **Elaboración de "Formatge Tendre"**, impartido por Miguel Fullana. A partir de las 17 h.

**Sábado 17**

- **Elaboración de "Panades dolces"**, impartido por Lluís Brunet. A partir de las 10 h.

- **Elaboración de "Ensaïmades casolanes"**, impartido por las hermanas Soler. A partir de las 12 h.

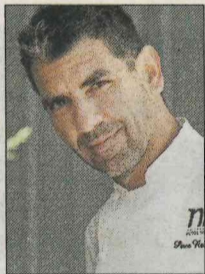
- **Elaboración de "pans especiales"**, impartido por Lluís Brunet. A partir de las 15 h.

- **Elaboración de Sushi**, impartido por Ó. Molino. A partir de las 17 h.

**Domingo, 18**

- **Elaboración de monas de pascua**, impartido por Protur Biomar Gran Hotel & Spa. A partir de las 11 h. Plazas reducidas. Más información en [www.proturhotels.com](http://www.proturhotels.com).

Paralelamente se desarrollan varios talleres infantiles.



## Show cooking

**Viernes 16:** A partir de las 19,30 h. a cargo de **Tomeu Caldentey** (foto izquierda)

**Sábado 17:** A partir de las 19:30 h. Show a cargo de **Paco Roncero** (derecha): El menú escenificado en el restaurante: *Moluscada - Olivo milenario - Bota de Chaplin - Paletilla de Cordero Mallorquín glaseado con remolacha.*

## Mercadillo gastronómico

El sábado entre las 10 y las 20 h. y el domingo entre 10 y las 13 h. Quesos de Mallorca y Menorca, Embutidos de la Isla, Aceites de Oliva virgen extra (D.O.Mallorca), Especies, chocolate y alta pastelería y amplia variedad de productos gourmet  
**Degustación tapas a cargo de Protur Hotels y ostras con cava**

## Conferencias y mesa redonda

**sábado 17**

A las 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 Sukaldería, excelencia y talento a través de dos conceptos diferentes"**

A las 17,30 h. Conferencia a cargo de la nutricionista **Gemma Bes** **"Vivir Sin Gluten"**

A las 20,30 h. Conferencia a cargo de **Susi Díaz** (en la foto): **"Como conseguir estrella Michelin"**

**Domingo 18**

A las 16,00 h. Mesa Redonda con **Tomeu Caldentey, Koldo Royo, Susi Díaz y Paco Roncero**: **"Cociner@s, de personas anónimas a personajes mediáticos"**

A las 17,00 h. Conferencia a cargo de **Bep Allès i Toni Juaneda**: **"De Fra Roger a la nova cuina menorquina"**

## Cenas con maridaje

Previa reserva al tel. 971 81 20 10 o en [www.proturhotels.com](http://www.proturhotels.com)

**viernes 16**

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

**sábado 17**

A las 21,30 h. Cena Maridaje con Bodegas José Luis Ferrer Comentarios a cargo de Arnau Galmés, enólog.



## Concentración food trucks

Sábado al mediodía, de 12 a 16:00 h. Variat; Taleca; Wanderlust; Cucurull bike y Marabans.

