

del 27 al 29 de marzo

8º CONCURSO NACIONAL  
ESCUELAS DE  
COCINA   
PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensatori Resort  
Mallorca, 2026



PROGRAMA

ENTRADA GRATUITA

## **Viernes 27/03**

- **14:30h. Primera Semifinal Protur Chef.**
- **18:00h. Ruleta Sensorial Kids y Sorteo de turnos participantes de Protur Chef Kids.**
- **18:30h. Demostración de empanada gallega.** Impartido por Rafael Brantuas, Chef y profesor de Santiago de Compostela, en Rincón Estrella Damm.
- **20:00h. Entrega Premios Cullerot Daurat.**
- **21:00h. Cena sensorial “Steak Xperience, fuego y sabor”.** Con Bodega Macià Batle y asistencia de Ramon Servalls.

## **Sábado 28/03**

- **9:30h. Segunda Semifinal Protur Chef.**
- **10:30 - 12:00h. Taller gratuito para niños “Sándwiches creativos”** en el Bar Salón.
- **11:00h. Taller “El arte del tartar: sabor y técnica”.** Impartido por Joan Josep Genestar.
- **12:00h. Cata Sensorial “Entre viñas y masa: Empanadillas y vinos argentinos”.** Impartido por Daniel Arias.
- **12:00h. Show Cooking “Cocina Atlántica desde Galicia”.** Impartido por Damián Rey, profesor del CIFP Carlos Oroza de Pontevedra.
- **12:00- 16:30h. Zona Gastro:** Tapas y variats.
- **12:30h. Primera semifinal Protur Chef Kids.**
- **13:00h.** DJ hasta fin de fiesta.
- **15:00h. Segunda Semifinal Protur Chef Kids.**
- **16:00h. Tercera Semifinal Protur Chef.**
- **16:00h. Cata Sensorial “Taller Coctelería con café”.** Impartido por Marabans, de la mano de Joan Simó y Manu Perron de Bar Events Mallorca, En Rincón Estrella Damm.
- **16:00 - 19:00h. Taller gratuito para niños “Jugando con rollitos”** en el Bar Salón.

- **17:00h. Master Class “Armonía Nikkei, sabores entre Japón y Perú”.** Impartido por Sion Andreu.
- **17:30h. Show Cooking “El clasicismo del nuevo Mediterráneo by Andreu Genestra”.** Impartido por Irene Lluch (Restaurante Senzill) y Edgar Rodríguez (Restaurante Aromata).
- **18:00h. Cata Sensorial “Ibérico & Barrica: Vinos de Toro y cerdo ibérico”.** Impartido por Daniel Arias.
- **19:30h. Anuncio Finalistas Protur Chef y Protur Chef Kids.**
- **21:00h. Cena Sensorial “Cocina Nikkei, fusionando Japón y Perú”.**
- **21:00h. Cena Sensorial “Terra & Mar: ternera y gallo San Pedro”.** Distribuidor Licors Moyà, con asistencia de David Roldán Motilva, del Área Manager Illes Balears.

## **Domingo 29/03**

- **9:30h. ¡GRAN FINAL PROTUR CHEF!**
- **10:30 - 12:00h. Taller gratuito para niños “Diseña tu donut”** en el Bar Salón.
- **11:00h. Taller Familiar “Dulce Dubái: Taller familiar de chocolate y fantasía”.** Impartido por Benet Cánovas, jefe de pastelería en el Protur Biomar Sensori Resort.
- **12:00h. Cata Sensorial “Delicias y vino: ensaladillas y vinos seleccionados”.** Impartido por Daniel Arias.
- **12:00- 16:30h. Zona Gastro:** Tapas y variats.
- **12:00h. ¡GRAN FINAL PROTUR CHEF KIDS!**
- **12:00h. DJ Session** hasta fin de fiesta.
- **12:30h. Show Cooking “Mole Mexicano: historia y tradición en cada bocado”.** Impartido por Daniel Herrera.
- **14:00h. Entrega de premios:**  
**PROTUR CHEF**  
**PROTUR CHEF KIDS**

del 27 al 29 de marzo



# 8º CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensori Resort  
Mallorca, 2026

PATROCINAN:



COLABORAN:



Info: 971 587 662  
proturchef.com

