

Els amants de la cuina han pogut disfrutar d'infinat d'actes al Protur Biomar Gran Hotel & Spa **Manuel Vargas, estudiant del Basque Culinari Center, guanyador del II Concurs Nacional d'Escoles de Cuina Protur Chef**

Magdalena Ordinas

Durant quatre dies, Protur Biomar Gran Hotel & Spa ***** de Sa Coma ha estat la cita imprescindible dels amants de la cuina. Tallers gastronòmics, food trucks, show cookings, mercat gastronòmic, conferències, xerrades gastronòmiques, sopars i maridatge, presents al 2n Concurs Nacional de Cuina Protur Chef.

El divendres 16 de març, començà el 2n Concurs Nacional d'Escoles de Cuina Protur Chef 2018, que en la seva 2a edició ha doblat el nombre d'inscrits, havent participat divuit concursants, provinents de vuit comunitats autònomes.

A la primera jornada, competiren sis



Moment de l'entrega del taló de 3 mil euros i el trofeu a Manuel Vargas

d'altres Martina Zender, Miquel Adrover, Toni Juaneda, i Toni Fernández.

A la gran final, Manuel Vargas, estudiant del Basque Culinary Center, es va proclamar guanyador del concurs, amb un premi de tres mil euros i una invitació per realitzar una estada a les cuines de Protur Hotels, amb un plat de llom de cérvol, xocolata, remolatxa i coliflor. La segona classificada fou Esperança Canals, de l'IES M. Àngels Cardona de Menorca, i en tercer lloc quedà Valentín Pérez, de la EIHB de Mallorca.



24 de març de 2018



hores, a la gran final de Protur Chef Kids, 6 finalistes es van debatre en la decoració d'un pastís. Els petits xefs havien de demostrar les seves habilitats culinàries, creativitat i neteja a la cuina. La guanyadora fou la petita Cristina Aguirre, de 12 anys, amb una creació que ella mateixa va denominar "Pastís amb glamour".

A més del concurs, es realitzaren diversos tallers, com Taller de Sushi, Taller de Formatge Tendre, etc., show cooking de la mà de Tomeu Caldentey, i sopars maridatge.

Jaume Nebot, conseller delegat de Protur hotels, va explicar com va sorgir la idea de muntar el concurs nacional de cuina, i fou quan Ferrà Adrià, en una visita a l'illa fa escassos dos anys, va comentar la importància d'aquest tipus de concurs i la responsabilitat que tenen els hotelers, ja que són contractadors d'aquesta nova pedrera de futurs xefs.

El jurat d'aquesta gran final també va estar dirigit pel cuiner Tomeu Caldentey, i conduït per Koldo Royo, i format per cuiners amb estrella Michelin com Susi Díaz, propietària del restaurant La Finca a Elx i posseïdora d'una estrella Michelin; Paco Roncero, un dels més prestigiosos cuiners de la cuina d'avantguarda espanyola, amb 2 estrelles Michelin; Andreu Genestra, inquer, format per Marc Fosh, Mugaritz, Joan Mari Arzak i Ferrà Adrià, i que compta amb 1 estrella Michelin; Hernán Luchetti, xef argentí, cap de cuina del considerat millor restaurant del món, El Celler Can Roca; i Santi Taura, el restaurant del qual compta amb una llista d'espera de gairebé un any; Borja Matoses, periodista i escriptor gastronòmic, autor d'un dels blogs gastronòmics més influents; Daniel Arias, president de l'Associació Ba-



lear de sommeliers; i José Ramón Calvo, qui fou cap de sala de Mugaritz i que en l'ac-

tualitat és formador i coordinador de sales. El diumenge a les 10



24 de març de 2018



29

alumnes que presentaren les seves receptes. Els participants disposaren de dues hores en cuina central i mitja hora en escenari per confectionar les seves creacions.

El jurat va estar dirigit pel prestigiós cuiner Tomeu Caldentey, primer mallorquí en aconseguir estrella Michelin, i conduït per Koldo Royo. El concurs va

comptar en la primera jornada amb un jurat de luxe, cuiners amb estrella Michelin, com Marc Fosh, l'únic britànic en aconseguir una estrella Michelin; Cati Pieras, del restaurant Daica; Silvia Anglada, del restaurant Tast de Na Silvia (Menorca); a més de periodistes gastronòmics, sommelier, entre