

Mucho más que un concurso

Sa Coma acoge desde mañana y hasta el domingo la II edición de **Proturchef**, donde participarán 18 estudiantes de cocina

Hace dos años, Ferran Adrià se reunió con un grupo de hoteleros de Mallorca y les dijo: «Tenéis que hacer algo por los cocineros jóvenes». Jaime Bauzá (presidente de Protur Hoteles) y Jaume Nebot (consejero delegado) «recogieron el guante y me ofrecieron hacer algo», explicó ayer Tomeu Caldentey durante la presentación del II Proturchef, un concurso nacional de escuelas de cocina, pero que es mucho más, y que se celebra desde mañana y hasta el domingo en el Protur Biomar Gran Hotel & Spa de Sa Coma.

En este certamen participarán 18 estudiantes de diferentes escuelas de España. Cinco de ellos son de Mallorca y uno de Menorca. «A todos les hemos dicho que deberán preparar un plato donde la paletilla de cordero mallorquín sea el ingrediente principal», explicó Caldentey ayer en el restaurante Taronja Negra del Club de Mar, a donde asistieron, entre otros, el consejero delegado de Protur Hotels, Jaume Nebot; el director director de la Agencia de Turismo de Balears, Jaume Alzamora, y los cocineros Koldo Royo y Marc Fosh.



Colau Bordal, Marga Vives, Francisca Alorda, Jaume Alzamora, Jaume Nebot, Tomeu Caldentey, Koldo Royo y Marc Fosh, ayer.

Competición

Las semifinales se celebrarán el viernes y sábado y el domingo tendrá lugar la gran final en la que tomarán parte los seis primeros clasificados. En esta última prueba, cada uno podrá crear el plato que quiera. «Veremos hasta dónde llegan. Los concursantes elaborarán sus recetas en las cocinas del hotel, pero terminarán los platos de cara al público. El jurado evaluará, pero no reñirá. Esto no es Masterchef», explicó Caldentey. Por su parte, Jaume Nebot comentó: «El ganador recibirá 3.000 euros, el segundo, 1.500, y el tercero, 1.000. Además, los tres tendrán un contrato remunerado de prácticas en uno de nuestros hoteles y para los demás participantes habrá también otros obsequios como estancias gratuitas».

El jurado estará compuesto

El ganador recibirá 3.000 euros y unas prácticas remuneradas en un hotel de Protur

Concurso infantil, talleres, conferencias y cenas forman parte de un completo programa

por cocineros de la talla de Fernando Pérez Arellano y Paco Roncero, (ambos con dos estrellas Michelin) Susi Díaz, Marc Fosh y Adrián Quetglas (todos con una estrella Michelin) o el jefe de cocina del Celler Can Roca, Hernán Luchetti.

Además del concurso, que será conducido por Koldo Royo, durante todo el fin de semana habrá un buen número de actividades paralelas. Por ejemplo, tendrá lugar el II concurso Protur Chef



Susi Díaz y Paco Roncero serán dos de los miembros del jurado de esta segunda edición del Protur Chef.

Kids, en el que participarán niños de 8 a 12 años que deberán elaborar un sabroso sandwich y decorar una tarta. También habrá un taller para niños sobre tapas y decoración de galletas.

Los adultos también tendrán los suyos propios, como el de sushi impartido por Óscar Molino, el de ensaimada casera de las hermanas Soler o los de empanadas dulces y panes especiales de Lluís Brunet.

Los asistentes podrán disfrutar también de dos cenas con maridaje de vinos de Miquel Oliver y de José Luis Ferrer.

Susi Díaz hablará sobre cómo conseguir una estrella Michelin, en una mesa redonda se hablará de 'Cociner@s, de personas anónimas a personajes mediáticos'. y Paco Roncero deleitará a los presentes con un *show cooking*.

Jaime Moreda
Foto: JOAN TORRES

'Variat', vino y vermut

I Mostra Gastronòmica Mallorca Degusta, este fin de semana en el Palacio de Congresos de Palma

El Palacio de Congresos de Palma acogerá, desde mañana viernes al domingo 18 de marzo, la I mostra gastronòmica Mallorca Degusta, dedicada al *variati, vi i vermut*. Organizada por el Grup Dissset, el evento reunirá a numerosos expositores que ofrecerán desde tapas y variados, hasta vinos y vermuts.

El hotel Palma Bay acogió ayer por la mañana la presentación de dicha iniciativa con la asistencia del vicepresidente del Consell de Mallorca, Cosme Bonet; el director general del Palacio de Congresos de Palma, Ramón Vidal; la chef María Salinas; el director regional

de Ser Radio Mallorca, Josep Roquer, y Antoni Pons, del Grup Dissset.

Una presentación donde organizadores y colaboradores destacaron la importancia de impulsar la excelencia del *variati* como uno de los platos más típicos de Mallorca.

Antoni Pons exaltó las excelencias del variado, «un plato muy arraigado

Además de la propuesta gastronómica, habrá actuaciones musicales y bailes de swing

en nuestra cultura gastronómica y que podemos degustar a cualquier hora».

Por su parte, Cosme Bonet felicitó a los organizadores por «una buena idea en la reivindicación del variado y poner en valor nuestros productos». Josep Roquer calificó el variado, vino y el vermut como «productos Champions». La chef María Salinas aseguró que «queremos pasarlo bien trabajando e impulsando nuestros productos».

La entrada a la mostra será gratuita los tres días, y los ticket de consumición oscilan entre los 10 euros por un variado y copa de



Gastronomía y música. Antoni Pons, Ramón Vidal, María Roses, Cosme Bonet, María Salinas y Josep Roguer presentaron la I Mostra Gastronòmica Mallorca Degusta. La cita se realizará en el Palacio de Congresos de Palma, donde se fusiona gastronomía y música.

vino, cinco euros para tapa y copa, tres euros una tapa y dos euros una copa de vino o vermut.

Los asistentes podrán disfrutar de tapas tradicionales de nueve restauran-

tes, 12 bodegas y 2 *foodtrucks*, entre ellos Can Amer, Clandestí o José Luis Ferrer, además de un amplio programa musical con grupos como La senda del tiempo, Mallorca

Swing, Vermuteque by Pep Noguera, The Lindy Hoppers y The Elektrics entre otros. Muchos estilos para bailar y disfrutar del variado, vino y vermut.

Julián Aguirre (texto y foto)