



Tomeu Julià, de Campos, fue uno de los seis finalistas en la jornada.



Al final del concurso, participantes, jurado y organizadores se hicieron una foto de familia.

Sa Coma disfruta de dos jornadas entre fogones

Manuel Vargas, de Jaén, fue el **ganador** del segundo concurso nacional de escuelas de cocina Protur Chef

A fuego lento se ha cocinado durante dos días el segundo concurso de escuelas de cocina Protur Chef de sa Coma, en Sant Llorenç. En la jornada de ayer el protagonismo fue para las dos finales: la de niños y la de adultos, estudiantes de cocina llegados de todo el Estado.



Manuel Vargas.

Manuel Vargas, del Basque Culinary Center, se proclamó como campeón con un plato de ciervo. El de Jaén elaboró du-

rante 30 minutos, y sin prisa pero sin pausa, un lomo de ciervo con chocolate, remolacha y coliflor.

Tanto su trabajo como la presentación y el gusto le sirvió para conquistar el paladar del jurado, formado por grandes cocineros como Paco Roncero, Susi Díaz o los mallorquines Santi Taura, Andreu Genestra o Tomeu Caldenty. Junto a Vargas, a la final de adultos llegaron Ariadna González, la me-

El ganador conquistó al experto jurado con un plato de ciervo y chocolate

norquina Esperança Canals (segunda), Valentin Pérez -la EIHB Mallorca- (tercero), Sara Méndez y Tomeu Julià.

Todos demostraron un nivel muy alto, que fue muy valorado por el jurado. Todos ellos apostaron por platos elaborados con productos de proximidad. A primera hora de la mañana el protagonismo fue



Cristina Aguirre, a la izquierda, se llevó el primer premio del Protur Chef Kids.

para los más pequeños. Los seis finalistas del Chef Kids tuvieron media hora para elaborar una tarta. Pese a su juventud, entre nueve y doce años, demostraron habilidad y un buen control de los productos a utilizar para elaborar el pastel. Al final, la ganadora

fue Cristina Aguirre. Junto a ella participaron Aina Meca, Xisco Pol, Maria Miquela Santandreu, Rosa Adrover y Aurelio Ucendo.

Además del campeonato, en el día de ayer continuaron los talleres o el mercado gastronómico.

Por la tarde, una mesa redonda sirvió como colofón a un fin de semana en el que las recetas, los aromas y la gastronomía han centrado la atención de cientos de visitantes que se acercaron hasta el hotel de Protur en sa Coma.

J. Socies (texto y fotos)



Los pequeños aprendieron nociones relacionadas con el campo mallorquín.

Aprender y querer la naturaleza

Los alumnos de segundo curso de Primaria de los colegios Corpus Christi y Sant Josep Obrer visitaron recientemente la finca de Can Caló. Allí les explicaron los tipos de huerto,

cuándo se ha de plantar y qué hay que hacer para cuidarlo. Asimismo, los pequeños aprendieron qué tipo de árboles hay en la Isla y sus diferencias. Con almendras y azúcar elabora-

ron turrón. Después de pasar la mañana en la finca, acudieron a sa Comuna de Lloret para comer y compartir esta experiencia en plena naturaleza.

R.D.



Miembros de la asociación de vecinos de la barriada palmesana compartieron un almuerzo.

Actividades lúdicas en es Fortí

Miembros de la Asociación de Veïns de es Fortí se reunieron recientemente en el restaurante Sa Graixonera para organizar las actividades del barrio que se desarrollarán este

mes. Una de ellas fue el ya tradicional III Mercadillo de segunda mano en la Plaça Barcelona -celebrado el pasado día 17- y la gran calçotada que tendrá lugar el día 24 con animación

musical y teatro, en la Plaça Madrid. La entidad propuso como pregonero de las fiestas de verano a Josep Sanchis, reciente medalla de Oro de la Ciutat.

R.D.