

Annge Mohamed Embarek, ganadora del concurso nacional de cocina Protur Chef

► La alumna del centro de formación Juníper Serra se impuso a otros cinco aspirantes en la final disputada ayer ► Laura Gago gana en la categoría infantil y la actriz Marga Bonnín y el presentador Toni Ballador lo hicieron en la de Celebrities

MONTSE TERRASA. SANT LLORENÇ

■ Annge Mohamed Embarek, alumna del Centre Integrat de Formació Professional Juníper Serra, de Palma, ganó ayer el IV Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef, en el que han participado 18 estudiantes de una quincena de centros, celebrado en el Hotel Protur Biomar Gran Hotel & Spa de sa Coma.

Además de la ganadora, disputaron la final Júlia Salord Farré, del IES M. Àngels Cardona de Menorca; Jesús Jiménez Rueda, de MasterD, de Málaga; Débora Lois Soutullo, del CIFP Carlos Oroza de Pontevedra; Andreu Barceló Nicolau, del CIFP Juníper Serra, y Leandra Hernández Gutiérrez, de l'Escola de Turisme ETB de Manacor. Cada uno fue presentando sus platos al jurado, presidido por el chef Tomeu Caldentey, y que estaba integrado por los cocineros Andreu Genestra, Joan Marc Garcías, Fernando P. Arellano, David Moreno, Álvaro Salazar, el sumiller Javier Gómez y la crítica gastronómica Jan Edwards, en un acto que contó con el también cocinero Koldo Royo como presentador y maestro de ceremonia.

La ganadora, de origen saharauí pero residente en Mallorca, rindió homenaje a su tierra natal y aprovechó su paso por el concurso para reclamar el referéndum para el Sáhara.

Durante todo el día de ayer, numerosos asistentes participaron en los talleres culinarios y en el *show cooking* a cargo de Tomeu Martí, del restaurante Arume, quien demostró sus conocimientos sobre la fusión de las cocinas mediterránea y asiática elaborando tres platos con salmónete.

Ayer también se celebró el concurso de Protur Chef Celebrities, con los televisivos Miquel Montoro y Toni Ballador, los humoristas Carlitos Alcover y Jaime Gili, la modelo y actriz Marga Bonnín, el actor Joan Carles Bestard 'Madó Pereta', la influencer María Barceló y la periodista Esmeralda Marugán. De ellos, la pareja formada por Bonnín y Ballador fue la ganadora. En cuanto a la final del concurso Protur Chef Kids, ganó Laura Gago.

El hotel Biomar de sa Coma acogió durante tres jornadas varias charlas de expertos, como la que ayer mantuvieron el historiador y gastrónomo Toni Tugores (colaborador de este diario), el cocinero e investigador Toni Pinya y el maestro



El auditorio del Hotel Protur Biomar acogió ayer la final del concurso nacional de escuelas de cocina.

MANU MIELNIEZUK



Annge Mohamed Embarek, la ganadora.

PROTUR CHEF



Los niños también pudieron demostrar sus habilidades.

MANU MIELNIEZUK



El público escucha las explicaciones en un taller.

MANU MIELNIEZUK



La charla sobre la cocina tradicional de Mallorca.

MANU MIELNIEZUK

charcutero Xesc Reina, un encuentro sobre la cocina tradicional de Mallorca, moderado por el asesor gastronómico en Onda Cero Radio José Luis Mateo. Mientras Tugores alen-

taba a enseñar a los niños a apreciar el producto local y a entender el precio que tiene, Pinya animó a los presentes a recuperar la costumbre de elaborar limonada casera con limo-

nes de la isla, como primer paso para dar salida al producto de aquí.

Muy cerca, el mercado gastronómico mostraba bebidas y alimentos elaborados en Mallorca, como los vi-

nos José Luis Ferrer, el palo de Licors Moyà, el aceite de Son Mesquidassa o el ron y el orujo blanco de Ca na Mora o las especialidades de Sa Bakery y las de Valle Trufa, entre otros.