

34 Igualtat. Els estudiants del Guindàvols celebren el 8-M amb conferències i tallers.

41 Literatura. La tercera edició de Les Borges Negres arranca amb un llibre infantil.



GASTRONOMIA CERTÀMENS



El futur de la cuina lleidatana

Catorze joves cuiners es van batre ahir en un duel entre fogons en el Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí, que aquest any celebra el 30 aniversari || Isabel Sitjes va obtenir el primer premi

M. CABELLO

LEIDA | Catorze joves promeses de la cuina es van batre ahir en un duel entre fogons al Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí, que aquest any celebra el 30 aniversari i es converteix en un dels certàmens gastronòmics més consolidats a Catalunya. L'ànec, la pera i la poma de Lleida van ser els ingredients escollits per l'Escola d'Hoteleria i Turisme per posar a prova la creativitat d'aquests joves xefs, que havien d'elaborar un plat principal i unes postres per als quatre jurats durant les dos hores que dura el procés de cuinat. Isabel Sitjes, del restaurant L'Antic Forn de Cervera, l'única dona entre catorze concursants, es va proclamar guanyadora amb *Seqüència de l'ànec* i *La poma del meu tros*, mentre que Ezequiel Álvarez, de l'Escola d'Hoteleria de Girona, es va emportar el segon premi. Tots dos van conquerir el jurat, que va valorar tant l'organització de l'espai de treball com l'aprofitament de tots els ingredients, el sabor de la proposta i l'atractiu visual. "Aquest concurs s'ha convertit en un referent per a les futures promeses de la cuina lleidatana, que cada any viuen el certamen amb els mateixos nervis i il·lusió que la primera edició", va explicar ahir el secretari general de la Federació d'Hostaleria, Ramon Solsona, mentre va subratllar que "en aquesta ocasió tan especial hem organitzat la competició a l'Escola d'Hoteleria de Lleida, i l'entrega de premis a la Llotja". En el certamen també van participar Joan Castaño (Malena), Isaac Alonso (El Cellar del Segre), Nicolae Brutaru (Monestir de les Avellanès), Òscar Arànega (Bonum No Rules), Josep Salvador (Ferreruela), Robert Canadell (L'Estel de la Mercè), Wilhelm Miralles (L'Estel de la Mercè), Kevin Figueres (Unplug), Jesús Gimena (Cràpula), Raúl Padilla (Aimia), així com l'alumne de l'Escola d'Hoteleria de Lleida Eduard Pires, i Arnau Triola, de l'escola de Girona.



OSCAR MIRON



ITMAR FABREGAT



ITMAR FABREGAT

Els joves cuiners van haver d'elaborar un plat principal amb ànec i unes postres amb pera o poma de Lleida.



ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE LLEIDA

Foto de família dels catorze participants en el XXX Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí, ahir a l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

ENTREVISTA

«Cal demostrar el talent femení»

Isabel Sitjes

GUANYADORA DEL
XXX ÀNGEL MONCUSÍ

Com se sent al ser la primera dona que participa en el Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí en tres anys?

Al principi estava molt nerviosa però m'ho he passat molt bé i he gaudit molt en tot el que s'ha

cuinat. És un orgull poder donar el millor de mi al certamen, tot i que espero que l'any que ve la majoria de concursants siguin dones, perquè demostrin el talent de les cuineres professionals. Crec que fins a la data no hi han participat prou cuineres per la por i els nervis, però hem de demostrar que som capaces de fer-ho igual o millor que molts nois.

Què suposa guanyar aquest premi?

Estic molt contenta perquè és un gran reconeixement al meu esforç i també al del meu equip al restaurant Antic Forn de Cervera, tot i que ja em suposava un gran assoliment haver participat en el concurs i haver presentat davant del jurat uns plats dels quals estic molt orgullosa.



ESCOLA D'HOTELERIA

La notícia,
a Lleida TV

SEGRE plus

Vegeu el vídeo al
mòbil amb el codi.



GASTRONOMIA CERTÀMENS



Prop de 200 persones van commemorar ahir l'aniversari del concurs Àngel Moncusí a la Llotja.



Ezequiel Álvarez, guanyador del segon premi.

L'Escola d'Hoteleria celebra una festa de la gastronomia a la Llotja

M.C.
| LLEIDA | El Teatre de la Llotja va acollir ahir la gran festa d'aniversari del Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí, amb el qual l'Escola d'Hoteleria i Turisme i la Federació d'Hostaleria de Lleida compleixen

trenta anys posant en relleu la creativitat dels joves xefs i promocionant la cuina lleidatana. Prop de dos-centes persones van gaudir d'un sopar de tapes a càrrec de quatre societats gastronòmiques, així com dels vins de la DO Costers del Segre. El

cantautor de versions Lo Pau de Ponts i DJ Manel López Aka Mamomo van ser els encarregats d'animar l'esdeveniment, que va incloure l'entrega de premis als tres cuiners guardonats: Isabel Sitjes (L'Antic Forn de Cervera), Ezequiel Álvarez, alumne de

l'Escola d'Hoteleria de Girona, i Josep Salvador (Ferreruela), que va guanyar el premi al Millor Treball de Cuina.

Durant el sopar de commemoració, els organitzadors del concurs Àngel Moncusí van destacar que "la cita anual de

joves xefs lleidatans s'ha consolidat com un dels esdeveniments més rellevants i prestigiosos del país. Des dels seus inicis, a més de promoure la cuina entre els joves cuiners, potencia la cultura gastronòmica del territori lleidatà".



ESPECIAL

FIRA DE SANT JOSEP

DISSABTE AMB SEGRE

JORNADES TÈCNIQUES
CONCURSOS DE MAQUINÀRIA
SALÓ DE L'AUTOMÒBIL
ALIMENTS DEL TERRITORI
INNOVACIÓ TECNOLÒGICA
BORSA DE CEREALS

16
març