

# Isabel Sitjes Montagut, primera millor Jove Cuinera del premi Àngel Moncusí

La pastissera de l'Antic Forn de Cervera guanya la 30a edició amb l'ànec com a ingredient

**La pastissera Isabel Sitjes Montagut, es va convertir aquest dilluns en la primera dona que guanyava el Joves Cuiners Àngel Moncusí que reconeix el millor xef lleidatà de menys de 30 anys. Sitjes va seduir el jurat, tant per les postres com pel plat salat amb ànec en tempura. Aquesta era la 30a edició.**

COMO POMONA

@ComoPomona

Lleida



"Seqüència de l'ànec", com a plat principal i "la poma del meu tros", de postres, van ser les elaboracions que li van donar el premi. "Quan han anunciat que l'ànec era l'ingredient principal sorpresa, tenia clar com treballar-lo. Tot i que és un producte que no he tocat molt, durant el cap de setmana 'entrenant' pel concurs vaig practicar i tenia molt clara la peça. I vaig decidir que, tant si em tocava porc com ànec, el marcaria a la planxa i el faria en tempura", explicava Sitjes al saber-se guanyadora.

"I també tenia clar el guarniment que faria al plat. Tant per qualsevol mena de carn com per peix blau o blanc", especificava la pastissera, deixant clar que s'havia preparat a consciència per participar i guanyar.

Preguntada sobre si l'exigèn-



Federació Hostaleria Lleida / Isabel Sitjes Montagut.

cia tècnica de la rebosteria l'ha beneficiat, la jove diu que "la pastisseria és ciència exacta, no pots fallar. Però, els meus companys eren cuiners de salat, i pensava que en aquest concurs comptaria més el salat que dolç.

Tot i això, estar tranquil·la i la confiança en mi mateixa m'ha ajudat molt". "Del Joves Cuiners esperem que ens porti més clients, que això sempre va bé, i ser més coneguts a Lleida", confiava la guanyadora. "Som més

coneguts a fora", puntualitzava. Així mateix, Isabel Sitjes va voler afegir: "Sobretot voldria dir a les dones que podem concursar i podem guanyar".

L'Antic Forn de Cervera obre els migdies de dimecres a dissabte. Les nits de dijous ofereix plats a la barra; i elabora uns menús de degustació per sopar els divendres i dissabte. "Tot tema asiàtic català, i tanquem els diumenges i dilluns, perquè també tenim família i ens agrada gaudir...", sentència la Isabel.

Sitjes va ser estudiant de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Lleida (ESCHOTUR), i el seu primer lloc de treball va ser a la pastisseria Sucre i Disseny d'Alcarràs, amb Josep Ramon Cases, professor de l'escola lleidatana i president de l'Associació ALL Cuiners. "Per mi (Josep Ramon Cases) és com un segon pare. Tot el que sé m'ho ha ensenyat ell, és un mestre", deia la jove pastissera encara emocionada pel premi.

Isabel també va ser aprenent de l'exEl Bulli i autor del millor croissant de l'Estat, Abraham Balaguer, a Girona. Tot seguit va entrar a la cuina del restaurant El Celler de Can Roca, d'on va haver de marxar per una lesió als genolls.

Va ser llavors quan el xef Sergi Ortiz la va "reclutar" per treballar a l'Antic Forn de Cervera, un restaurant de filosofia km 0 i segell Slow Food que elabora i serveix gastronomia asiàtica amb producte local.

E. Àlvarez i J. Salvador, els altres dos joves premiats

El segon premi d'aquesta edició del Joves Cuiners va ser per l'Ezequiel Álvarez Barroso de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, amb la presentació de "Caneló d'ànec amb ceps i peres" i "Bunyol de vent farcit de poma". D'altra banda, el guardó corresponent al millor treball de cuina va ser pel Josep Salvador Miret del restaurant Ferrerueta de Lleida.

El jurat estava integrat pel Josep Sucarrats, director de la revista Cuina, Arnau Muñio, xef del restaurant Direkte Boqueria i millor cuiner català 2018, Albert Pujols, xef executiu del grup Hermanos Torres i Àngel Esteve guanyador del Joves Cuiners 2018. El jurat tècnic de cuina van ser els veterans: Joan Fernández del restaurant El Celleret del Segre i Salvador Alarí del restaurant Petit Català.