

33 Ciència. Un estudi revela que el cervell percep els 'emojis' igual que les imatges

40 Cine. Una gala dels premis Oscar 2018 amb accent llatí



GASTRONOMIA CERTAMEN

Promeses lleidatanes entre fogons

Onze joves cuiners participen en el concurs Àngel Moncusí amb un plat de conill i unes postres amb fruita de Lleida || Àngel Esteve, del restaurant Cràpula, guanyador d'aquesta 29 edició

M. CABELLO

LLEIDA | Onze talents culinaris van participar ahir en la 29 edició del Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí, un dels més consolidats a Catalunya i que cada any coorganitzen la Federació d'Hostaleria de Lleida i l'Escola d'Hosteleria per posar de relleu la creativitat dels joves xefs i promocionar la cuina lleidatana. Després de passar dos hores entre fogons, Àngel Esteve, del restaurant Cràpula de Lleida, es va emportar el primer premi per la seua terrina de conill, espinacs, avellana i tupí, i de postres pera rostida amb mantega *noisette* i xocolata blanc, mentre que Joan Vidal, estudiant de l'Escola d'Hosteleria de Lleida, va quedar finalista. Tots dos van aconseguir conquerir el jurat, que va valorar tant l'organització de l'espai de treball com el sabor de la proposta culinària. I és que, en aquesta ocasió, els aspirants van haver de preparar un plat amb llom de conill com a ingredient principal, a més d'uniques postres a base de fruita de Lleida. "Per a un exalumne d'aquesta escola que veu els grans professionals

JURAT

Els jutges valoren la creativitat, a banda del sabor, la textura i la cocció del plat

de la cuina com a exemple a seguir, seria una gran satisfacció guanyar aquest concurs" explicava Esteve, moments abans de saber que guanyaria el títol de Jove Cuiner 2018. Al certamen també van participar Jesús Gimena (Can Jubany), Robert Canadell (L'Estel de la Mercè), Ivan Campos (Escola d'Hosteleria de Barcelona), Roger de la Torre (Can Boix de Peramola), Jordi Pané (Cal Xirricló), Santiago Aubach (El Caliu), Raül Terrado (Hotel El Castell de Ciutat), Enric Rossell (Bonum No Rules) i Sergi Aritzeta (Cal Xirricló), vuit dels quals van ser alumnes de l'escola lleidatana. Així mateix, el certamen va comptar amb la baixa d'última hora de Meritxell Florensa, xef del restaurant Carballeira i única aspirant femenina.

Per al secretari general de la Federació d'Hostaleria, Ramon Solsona, "es tracta de joves que

DADES			
29	11	2	22
EDICIÓ	JOVES ASPIRANTS	JURATS	PLATS A CONCURS
L'Àngel Moncusí és un dels concursos de cuina més antics i consolidats de Catalunya des de la primera edició, el 1989.	El certamen va comptar amb la participació de 11 cuiners d'entre 20 i 28 anys, la majoria exalumnes de l'Escola d'Hosteleria de Lleida.	El jurat de cuina va valorar la higiene de l'espai de treball i el de degustació va tenir en compte la textura i el sabor del plat.	Cada aspirant va presentar dos plats: un de salat amb el conill com a ingredient principal i un altre de dolç a base de fruita de Lleida.



Foto de família dels participants a la 29 edició del Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí.



Àngel Esteve, guanyador amb una terrina de conill i espinacs.

acaben de començar en el món de la cuina però amb molt talent, ja que a la llarga ocupen les millors places dels restaurants de Lleida i fora", al mateix temps que subratllava la importància d'un concurs que "és una

oportunitat per començar a forjar-se una reputació culinària". A la nit es va celebrar el sopar d'entrega de premis a càrrec de quatre associacions lleidatanes, en el qual es va donar a conèixer el guanyador, que podrà



Aspirants ultimant la seua proposta per al certamen.

disfrutar d'un sopar per a dos persones a qualsevol restaurant del país.

Per la seua part, el xef finalista Joan Vidal va rebre una inscripció a un curs de cuina d'una escola de Barcelona.

Resum del dia, a Lleida TV

SEGRE plus

Vegeu el vídeo al mòbil amb el codi.

