

GUIA

www.segre.com/guia

42 Certamen. El còmic Toni Albà inaugura l'edició número 21 de Fira Natura.

48 Literatura. Escolars assisteixen a un 'combat' poètic a la Universitat de Cervera.



GASTRONOMIA ESTABLIMENTS

Torna un clàssic de la cuina

El restaurant Sheyton, a Prat de la Riba de Lleida, reobrirà al maig amb el xef David Molina al capdavant || “És un gran repte i volem que torni a ser un lloc de referència”, assegura

A. GUERRERO

LLEIDA | El restaurant Sheyton, situat al número 39 de l'avinguda Prat de la Riba de la ciutat de Lleida, va ser durant dècades un establiment gastronòmic de referència per a molts lleidatans. Tancat al públic des de fa uns cinc anys, aquest històric local tornarà a obrir les portes a partir del maig de la mà del xef lleidatà David Molina, actualment propietari del Cràpula, al barri de Pardinyes. “Suposa un gran repte perquè ha estat un dels millors restaurants de Lleida i, com a mínim, volem que torni a ser un referent”, va explicar ahir Molina, de trenta-set anys i que es va donar a conèixer al gran públic quan va guanyar l'any 2014 el programa de televisió de Cuatro *Deja sitio para el postre*.

TRES ESPAIS

Restaurante, barra gastronòmica i espai per a esdeveniments però amb la mateixa essència

El local està actualment en reformes encara que, com va afirmar el cuiner, “mantindrem l'essència i l'esperit que ha tingut sempre. Totes aquelles persones que hagin estat anteriorment al Sheyton percebran la mateixa sensació que van tenir anys enrere quan vinguin de nou”.

David Molina projecta un establiment amb tres propostes diferenciades en els prop de 500 metres quadrats que ocupa. “Un dels espais serà una barra gastronòmica en la qual oferirem tapes i copes i volem que sigui dinàmic i despreocupat”, va afirmar el xef lleidatà. El segon espai serà el restaurant “amb productes de proximitat i qualitat”. Finalment, també acollirà esdeveniments com celebracions. El xef va anunciar ahir a les xarxes l'obertura *Sheyton by David Molina*, afirmant que “ens agraden els reptes, ens agrada la gastronomia i ben aviat comencem un altre nou projecte... Gastronomia pura i dura, reobrim un clàssic de Lleida... Il·lusió, ganes de fer gaudir, no estem bojos, sabem el que volem: producte, moments...”. Un binomi que en poc més de dos mesos serà tota una realitat.



David Molina, ahir al seu restaurant Cràpula, es va mostrar molt il·lusionat amb el nou projecte.



Entrada del restaurant, a l'avinguda Prat de la Riba.

Va obrir l'any 1972 i va ser pioner a introduir la pizza a Lleida

■ Ramon Miralles va obrir el restaurant l'any 1972. El local deu el seu nom a un poble turístic del sud d'Anglaterra. Molts lleidatans van degustar allà per primera vegada la pizza o plats de la *nouvelle cuisine*. Aviat es va convertir en un local selecte i punt de trobada d'autori-

tats i empresaris. L'excalcalde de Lleida Antoni Siurana va presidir molts àpats de la Paeria en aquest local. Una altra de les seues característiques és l'entrada de fusta i la seua luxosa decoració. Va tenir una primera etapa fins al 2010 i un segona fins a l'any 2014.

CERTAMEN

El concurs Àngel Moncusí arriba dilluns a la trentena edició

■ Hostaleria de Lleida organitza dilluns l'edició número 30 del concurs Joves Cuiners Àngel Moncusí, que precisament David Molina va guanyar el 2005. Un total de 14 aspirants hauran de demostrar la seua creativitat treballant principalment amb ingredients locals. Els participants són Joan Castaño (Malena), Isaac Alonso (El Celler del Segre), Isabel Sitjes (L'Antic Forn), Nicolae Brutaru (Monestir de les Avellanès), Òscar Arànega (Bonum No Rules), Robert Canadell (L'Estel de la Mercè), Josep Salvador (Ferreruela), Wilhelm Miralles (L'Estel de la Mercè), Kevin Figueres (Unplug), Jesús Gimena (Cràpula) i Raúl Padilla (Aimia). També hi participen Eduard Pires, de l'Escola d'Hoteleria i

Turisme de Lleida, i Arnau Triola i Ezequiel Álvarez, de l'Escola d'Hostaleria de Girona. El jurat el formaran Josep Sucarrats, director de la revista gastronòmica *Cuina*; Arnau Muñio, xef del

CANDIDATS

Un total de 14 aspirants hauran de demostrar la seua creativitat amb productes locals

restaurant Direkte Boqueria i millor cuiner català 2018; Albert Pujols, xef executiu del grup Germans Torres, i Àngel Esteve, guanyador del concurs de l'any passat. A la nit tindrà lloc a la Lotja la Gran Festa de la Gastronomia de Lleida.