

GASTRONOMÍA

Diez cocineros lucharán con sus recetas por ser el mejor de las islas

S'Escorxador será escenario de la novena edición del Campeonato de Balears de Cocineros que se celebra a partir de mañana

V. SÁNCHEZ. Palma.

Gabriel Nebot, Anabel Terroba, José Miguel Bonet, Manuel Flores, Estiven Arráz, Andreu Genestra, Antonio Roque, Dani Mesquida, Bartolomé Trias y Francisco Hervas. Diez nombres, diez cocineros que, a partir de mañana jueves, lucharán con sus mejores recetas para seducir a público y jurado y así representar a Balears en el certamen nacional. Los fogones ya empiezan a arder, los cuchillos están en alto.

La novena edición del Campeonato de Balears de Cocineros presenta este año como principal novedad el cambio de escenario. Si en

otras ocasiones la Escuela de Hostelería se convirtió en el punto de encuentro de los amantes de la gastronomía, ahora será S'Escorxador la sede del evento. "Pretendemos centralizar los actos en un punto emblemático de Palma, lugar de paso de muchos ciudadanos que así participarán de manera más activa en todas las actividades organizadas alrededor del certamen", explicó ayer Juan Cabrera, presidente de la Asociación de Restauración de PIMEM.

Durante el concurso, los participantes tienen que elaborar en menos de cuatro horas dos platos obligatorios, cuyos ingredientes básicos son:



Juan Cabrera (en el centro) junto a Susana Sciacovelli, del Ibatur, y Enric Molina, de Cort. FOTO: M. MASSUT.

la pierna de cordero para uno y para el otro, el salmón. Después, un jurado compuesto por periodistas y críticos gastronómicos, puntuará el gusto, la presentación, la limpieza en la elaboración y la originalidad de la receta. El vencedor viajará al Campeonato Nacional que se celebrará en Madrid los días 14 y 15 de abril.

Otras de las novedades de este año, está en la celebración de la primera Feria de la Tapa, el Pincho y el Vino Mallorquín. Por tan sólo 1,5 euros, el visitante descubrirá y saboreará las interesantes propuestas que la cocina en miniatura puede ofrecer.

Además de diversas ponencias y mesas redondas en las que participa-

rán, entre otros, cocineros como Benet Vicens (del Bens d'Avall) o Pep Pinya, Es Baluard acogerá, por otra parte, la proyección del documental recientemente galardonado en el Festival de Cine de Berlín, *El pollo, el pez y el cangrejo real*, del director José Luis López. Será el próximo jueves a las 19:30 horas.



Profesionales de la restauración, hostelería y alimentación cataron los nuevos vinos del Penedés. FOTO: WILLY

Los vinos más novedosos del Penedés protagonizan una cata en Son Vida

GUILLERMO SOLER. Palma.

Un año más, y teniendo como marco inmejorable el hotel Son Vida, se presentaron en la tarde de ayer cerca de noventa vinos novedosos de la comarca del Penedés, tanto en sus variedades blancas como en las tintas. Un evento que se viene realizando de manera habitual gracias a la iniciativa del UVIPE (Unió Vinícola del Penedés) y la Denominación de Origen del Penedés. Mallorca fue ayer el escenario escogido por los organizadores para llevar a cabo esta cata que en fechas próximas desembarcará en Madrid y Barcelona.

La presentación de ayer en Palma, a la que asistieron cerca de medio millar personas, principal-

mente representantes de los sectores de la isla de restauración, hostelería y alimentación, fue presidida por Francesc Pascual Subirana, presidente de la D.O. Penedés y Joan Gil, director de UVIPE.

En esta ocasión participaron una docena de bodegas del Penedés, entre ellas Albert y Nolla; Bodegas Pinord; Can Freixes; Gramona; Jaume Serra; Joan Sardà; Mas Comtal; Parató; Pardas; Parés y Baltà; Raventós y Blanc; Rovellats y Torrelló.

Entre los vinos presentados se cataron blancos de la nueva añada y otras cosechas anteriores con crianza en barrica, así como tintos jóvenes, de crianza y reserva.



CONCLUYEN LAS JORNADAS DEL PINCHO Y LA COCINA CASTELLANA. Ayer por la noche finalizaron las primeras jornadas del pincho y la cocina castellana que desde el pasado lunes se han celebrado en el restaurante La Bigornia. Se sirvieron, entre otros, pinchos de canutillo de carpaccio de atún, tanzaku de atún y millojas de manzana. FOTO: WILLY



LA NUEVA CARTA MEDITERRÁNEA DEL NAUTIC. El restaurante Nautic, situado en el Real Club Náutico de Palma, gracias a la reciente incorporación del cocinero Jorge Colalongo inicia una nueva etapa. En su nueva carta, de claro acento Mediterráneo, se conjugan el ayer y el hoy gastronómico con los pescados y mariscos como protagonistas. FOTO: WILLY