

GASTRONOMIA

El Josep Carreras acull el gran espectacle de la cuina en directe dels premis Lladonosa

Dos alumnes de l'Escola de Cambrils i un de Lleida passen a la final del 'Masterchef' que busca el millor estudiant català i que es farà el 7 de maig

Redacció

David Siurana i Víctor Royo, de l'Escola Superior d'Hostaleria de Cambrils, i Llum Oliva, de l'Escola Superior d'Hostaleria de Lleida, van ser els guanyadors de la semifinal celebrada el passat 2 d'abril a l'Auditori Josep Carreras de Vila-seca.

Els guanyadors van ser escollits per un jurat format per professionals de la talla del xef Pep Moreno, del restaurant 'Deliranto' (Estrella Michelin), el vila-secà Eduard Xatruch, del 'Disfrutar' de Barcelona (dues Estrelles Michelin), Vicens Guimerà, de 'L'Antic Molí' d'Ulldecona (Estrella Michelin) i Ferran Cerro (Sol Repsol).

Un 'Masterchef' a la catalana

L'elecció del millor estudiant de cuina de Catalunya es realitza a través d'un concurs gastronòmic inspirat en el format *Masterchef* i està obert a totes les Escoles d'Hostaleria de Catalunya, públiques i privades. En total, una vintena d'alumnes de deu escoles de cuina diferents —escollits entre mig centenar de candidats procedents de 20 centres de formació—, van ser seleccionats per cuinar a les semifinals dels premis, impulsades per l'Ajuntament de les Borges Blanques (Les Garrigues) sota la seva marca

de promoció de l'oli verge extra d'oliva 'Capital de l'oli'. El jurat va avaluar el nivell dels futurs xefs en dues semifinals: una celebrada el 16 de març, on van participar els alumnes de Girona i Barcelona, i la del 2 d'abril a Vila-seca, amb alumnes de Tarragona i Lleida. Ara, els guanyadors s'enfrontaran als seus rivals en la gran final que se celebrarà el 7 de maig a les Borges Blanques.

La final celebrada a Vila-seca va adoptar el tradicional format de *showcooking*, amb

■ **Les cuines es van muntar sobre l'escenari del Josep Carreras, a mode de 'showcooking'**

els cuiners treballant en directe en unes cuines que es van instal·lar per a l'ocasió sobre l'escenari del Josep Carreras. Allà van haver de preparar, a contrarellotge, les quatre propostes que després el jurat va acabar avaluant: un plat tradicional, un aperitiu de lliure elecció en el qual s'evoqués l'oli d'oliva verge extra i dues salses on haurien de demostrar la seva tècnica culinària: una bearnesa (elaborada amb una base de mantega i rovell d'ou) i una salsa de tomàquet.

Enguany, per tal de seguir potenciant el talent gastronòmic al territori, també es va apostar per posar en valor el treball de tot l'equip que treballa a la cuina i es va crear la nova categoria de Servei de sala, que no va tenir però representació de Lleida i Tarragona aquest 2023 per falta de participació.

A més, la tercera edició dels Premis Lladonosa 2023 ha tornat a lliurar un guardó específic per promoure la inclusió de les persones més desfavorides. Angie Puget, estudiant de la Fundació El Llidar (L'Hospitalet de Llobregat) va resultar guanyadora de la final del Premi Social, que es va celebrar a la seu de la Fundació Formació i Treball. Nabil Boujarmounel, de la Fundació Formació i Treball i Mariam El Hamdouni, del Centre de Noves Oportunitats del Camp de Tarragona, van compartir el pòdium amb ella.

Figura cabdal

Els Premis Gastronòmics Josep Lladonosa van néixer el 2021 com a homenatge al cuiner Josep Lladonosa i Giró (1938), una figura cabdal de la cultura gastronòmica amb nombroses distincions —entre les quals la Creu de Sant Jordi— per la seva tasca de recerca i documentació sobre la cuina catalana.



Els membres del jurat que va avaluar els aspirants a millor cuiner.



Llum Oliva, David Siurana i Víctor Royo, guanyadors de la semifinal celebrada a Vila-seca.

...to take away!

umami
SUSHI

SUSHI RESTAURANT
Plaça Països Catalans, 2
VILA-SECA (TGN) · T. 877 012 531

f **UMAMI SUSHI**
@ **UMAMI_VILASECA**

Ballet Flamenco Hip Hop Commercial Danse Contemporáneo

Carrera oficial de Ballet y flamenco

Matrícula gratuita curso 22-23

C/Dr Gilbert 8
617611907

Mertxe
T. 687 579 523
C/Riera, nº 65
43480 Vila-seca

El Racó de la Bellesa
PERRUQUERIA I ESTÈTICA

Especialistes en ungles
Gel, acrílic, acrígel, fibra de vidre 30€
Semi permanent 15€
Decoració incloses en ambdues.