

DEL 16 AL 19 DE MARZO DE 2023

5º CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS DE
COCINA 
PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensori Resort



GASTRO
WEEKEND

DOSSIER DE PRENSA

 Protur
hotels
Enjoying Life!



GASTRO WEEKEND PROTUR CHEF 2023

Gastro Weekend Protur Chef es un acontecimiento de nivel nacional único en las Illes Balears. Un fin de semana gastronómico referente en España con motivo de la celebración del ya consolidado 5º Concurso Nacional de Escuelas de Cocina, del 16 al 19 de marzo en Sa Coma. En el Protur Biomar Sensori Resort.

Protur Hotels refuerza y afianza así su compromiso con la gastronomía a través de la búsqueda de los jóvenes talentos de la cocina española como parte de su cultura y valor de empresa y como ventaja estratégica competitiva.

En definitiva, la formación como activo para lograr la excelencia y la diferenciación en un mercado cada vez más saturado, exigente y agresivo. La calidad, el servicio y la atención al cliente fruto de una esmerada selección de alumnos entre las mejores escuelas gastronómicas, hosteleras y hoteleras de la geografía española.

18 estudiantes, más de 10 escuelas nacionales, 8 comunidades autónomas y más de 12 ciudades españolas compiten en un fin de semana con un programa repleto de atractivos y actividades para los amantes de la gastronomía.

Concurso de adultos, de niños, la segunda edición de los galardones nacionales “Cullerot Daurat”, talleres de cocina, catas sensoriales, cenas maridaje, charlas y conferencias, show cookings a cargo de nombres propios de la cocina local y nacional, mercado gastronómico..., y, sobre todo, un jurado excepcional que convive, comparte y hace las delicias de todos los visitantes a tan singular acontecimiento.

2ª EDICIÓN PREMIOS “CULLEROT DAURAT”

Protur Hotels celebra la segunda edición de los galardones “CULLEROT DAURAT”, que se entregarán como cada año, en el marco del Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef, el próximo viernes 17 de marzo a las 20 horas en el Protur Biomar Sensori Resort.

El propósito es reconocer cada año tres distintos valores gastronómicos cada uno en su dimensión.

El de una trayectoria emprendedora nacional transformadora de éxito más allá de nuestras fronteras, sea original o tradicional; el de una institución pública o privada que potencie, dinamice y mejore la vida y la cultura culinaria y alimentaria de las personas, el país y sus territorios; y, por último, homenajear toda una carrera profesional que haya influido o cambiado la historia de la cocina de las Illes Balears.

En esta ocasión los accésit se otorgan a Jamones Joselito, en particular a José Gómez Sánchez como “brand manager” de Cárnicas Joselito, a la Fundación Alicia, representada por su director general Antoni Massanés y a Juan Romero, chef que consiguió la primera estrella Michelin para un restaurante de Palma, el célebre Àncora.

Finalmente se otorgará una mención especial a la desaparecida “Associació Gastronòmica de Cala Millor, pionera y precursora del fomento a la tradición culinaria y turística de la zona.



Participantes y Escuelas

Listado de participantes Protur Chef 2023:

- 1** Betzabhe Leonor Hermoza Yllanes - IES Isidor Macabich - Ibiza
- 2** Marc Pomés López - IES Maria àngels Cardona - Ciutadella
- 3** Leandra Hernández Gutiérrez - Escuela de Turismo Felipe Moreno - Manacor
- 4** Núria Cortés Vicens - Escola d'Hoteleria de les Illes Balears - Palma
- 5** Suky Jiménez Tineo - CIFP Carlos Oroza - Pontevedra
- 6** Ibai Edward Harris Oviedo - CEBANC - San Sebastián
- 7** Hugo Robleda García - CIFP Santiago de Compostela - Santiago de Compostela
- 8** David Hernández Trillo - Hotel Escuela Sta. Brígida - Gran canaria
- 9** Bernat Illana Abdela - ESMENT escola d'hoteleria - Palma
- 10** José Manuel Perea Mora - IES Puig de Sa Font - Son Servera
- 11** Maria del Mar Sagrera Perelló - ETB - Manacor
- 12** Diego Cortina Castañón - IES Valle de Aller - Asturias
- 13** Jesús Jiménez Rueda - Master D - Málaga
- 14** Manuel González martín - Master D - Huelva
- 15** Fernando Guadalupe Hernández - Hotel Escuela Sta. Brígida - Gran Canaria
- 16** Sara de Vera Marín - Hecansa - Santa Cruz de Tenerife
- 17** Fátima Aguilar Acosta - Hecansa - Santa Cruz de Tenerife
- 18** Gara Morales Álvarez - Hecansa - Santa Cruz de Tenerife



Miembros del Jurado

Tomeu Caldentey, presidente Jurado

Koldo Royo, conductor del concurso, "Speaker"

Viernes 17 Marzo a las 14:30h

- 1-Guillermo Méndez - El Olivo restaurant
- 2-Miquel Gelabert - Can March restaurant
- 3-Edgar Rodríguez - Can Simoneta hotel
- 4-Víctor García - Cap Rocat hotel
- 5-Pedro Ripoll - Sumiller
- 6- Jan Edwards - periodista gastronómica
- 7- David Nadal - Jefe de contenidos IB3 TV
- 8- Tomeu Caldentey

Sábado 18 Marzo a las 10:00h

- 1- Llorenç Cerdà - Gourmet y empresario alimentación y gastronomía
- 2- Juan Romero - Maestro cocinero
- 3- Gérard Tétard - Maestro cocinero
- 4- Martina Zender - Periodista Gastronómica
- 5- Toni Juaneda - Gastrónomo - Cómete Menorca
- 6- Miquel A. Adrover - Editor gastronómico
- 7- Julio Torres - Sumiller
- 8- Ariadna Salvador - Repostera Ninumá
- 9- Miquel Calent
- 9- Tomeu Caldentey
- 10- Juanjo Genestar Maestro cocinero

Sábado 18 de Marzo a las 15:00h

- 1- Adrián Quetglas - Adrián Quetglas restaurant
- 2- Silvia Anglada - Es tast de na Silvia restaurant Menorca
- 3- Ana Gómez - Sumiller
- 4- Juan Pinel - Saratoga hotel Palma
- 5- Marc Fosh- Marc Fosh restaurant
- 6- Javier Hoebeeck - Fusion 19 restaurant
- 7- José Luis Mateos - Asesor gastronómico Onda Cero radio
- 8 - Irene Gutiérrez - SUMAQ restaurante Palma
- 9- José Cortés - Presidente ASCAIB
- 10- Tomeu Caldentey

Domingo 19 de Marzo a las 09:30h

- 1- Bernabé Caravotta - Vandal restaurant
- 2- David Moreno - Can Simoneta hotel
- 3- Andreu Genestra - Andreu Genestra restaurant
- 4- Joan Marc Garcías - Joan Marc Restaurant
- 5- Tomeu Martí - Arume restaurant
- 6- Juliana González - Sumiller
- 7- Jonay Hernández – Restaurante La Vieja de Jonay
- 8- Toni Tarragó - Es tast de na Silvia
- 9- Tomeu Caldentey



Premios Protur Chef 2023

Los participantes clasificados en cuarto, quinto y sexto lugar, tendrán una estancia gratuita de una semana para 2 personas en régimen de media pensión en uno de nuestros hoteles.

El tercer clasificado obtendrá un premio de 1.000€

El segundo clasificado obtendrá un premio de 1.500€

El primer clasificado obtendrá un premio de 3.000€

A los tres primeros clasificados se les ofrecerá también un contrato remunerado en prácticas en uno de nuestros hoteles. La duración de dicho contrato será de un mes, incluyendo el alojamiento.

En www.proturchef.com tenéis más información.

Oferta alojamiento:

<https://protur-hotels.com/ofertas-hoteles-apartamentos/protur-chef-2023>

Premios Cullerot Daurat

<https://proturchef.com/primeros-galardones-cullerot-daurat/>



**GASTRO
WEEKEND**

DEL 16 AL 19 DE MARZO DE 2023

5º CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA DE PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensori Resort

PROGRAMA

JUEVES 16/03

- 19h. Sorteo turnos participantes **Protur Chef**

VIERNES 17/03

- 14:30h. **Primera Semifinal Protur Chef**
- 16h. Taller de pizza para concursantes Kids
- 18h. Taller de dulces Árabes
- 18h. **Ruleta Sensorial Kids y Sorteo de turnos participantes de Protur Chef Kids**
- 19h. **Cata Sensorial** "Quesos de Francia con vinos franceses"
- 20h. **Entrega "Cullerot Daurat"**
- 21h. **Steak Xperience**. Cena maridaje con vinos Bodega Macià Batle

SÁBADO 18/03

- 10-20h. Mercado Gastronómico
- 10h. **Segunda Semifinal Protur Chef**
- 10h. Taller Cocina Mexicana "Cocinando con Mezcal"
- 11h. **Cata Sensorial** "Embutidos Mallorquines recuperados con vinos de Mallorca"
- 10:30-12h. **Taller niños "Tartas Saladas"**
- 12-17h. **Tapas y "variats" Protur Hotels**
- 12h. **Taller Cocina Peruana** "La típica Causa Peruana"
- 12h. **Show Cooking** con Javier Hoebeeck "Joven Cocina Creativa"
- 12-19h. **Protur Chef Wines**
- 12:30h. **Cata Sensorial** "Aperitivo time. Conservas con finos y vermut"
- 12:30h. **Primera semifinal Protur Chef Kids**
- 13:30h. **Mini Disco infantil**
- 14h. Dj hasta fin de fiesta
- 15h. **Segunda semifinal Protur Chef Kids**
- 16h. **Tercera Semifinal Protur Chef**
- 16h. **Taller** "Cómo preparar el mejor café en casa"
- 17h. **Taller de cocina China** "Joven cocina china en Mallorca, clásicos revisados"
- 16-19h. **Taller niños** "Decoración Mini Tartas"
- 17h. **Show Cooking** con Ariadna Salvador "Postres de Cine"
- 18h. **Cata Sensorial** "Repostería Mallorquina con vinos dulces"
- 19h. **Anuncio Finalistas Protur Chef y Protur Chef Kids**
- 19:30h. **Show Cooking** con Tomeu Caldentey "Cru-Asian Sigh"
- 21h. **Asian Xperience**. Cena maridaje con vinos de Bodegas Bordoy y Cervezas Damm
- 21h. **Toscana Xperience**. Cena maridaje con vinos de Bodegas Bordoy

DOMINGO 19/03

- 10-14h. Mercado gastronómico
- 9:30h. **GRAN FINAL PROTUR CHEF**
- 10:30-12h. **Taller infantil** "Decoración de Galletas"
- 11h. **Taller** "Espinagadas especiales"
- 11h. **Taller Familiar** "Arroces especiales"
- 11:30h. **Cata Sensorial** "Productos de la trufa con vinos seleccionados"
- 12h. **GRAN FINAL PROTUR CHEF KIDS**
- 12-17h. **Tapas y "variats" Protur Hotels**
- 12:30h. **Show Cooking** Pau Sintes (Campeón concurso internacional "European Young Chef Award 2022)
- 13h. **DJ Session**
- 13:30h. **Entrega de premios:**
Protur Chef
Protur Chef Kids
- 14h. **Mini Disco infantil**



Info: 971 587 662
proturchef.com

ENTRADA GRATUITA

DEL 16 AL 19 DE MARZO DE 2023

5º CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensori Resort


GASTRO
WEEKEND





**GASTRO
WEEKEND**

DEL 16 AL 19 DE MARZO DE 2023

5^º CONCURSO NACIONAL
**ESCUELAS DE
COCINA**
PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensatori Resort



**Protur
hotels**
Enjoying Life!