

UN FUTUR BRILLANT A LES SEVES MANS

Els futurs professionals de l'hostaleria i la restauració del nostre país van demostrar il·lusió, ganes d'aprendre i sobretot molta empena per treballar.



IV CONCURS DE JOVES

Prop d'una seixantena d'alumnes de les escoles de formació professional d'hostaleria del país van participar el 17 de maig passat en el certamen dedicat a joves cuiners i cambrers que **Descobrir CUINA** i la Generalitat de Catalunya organitzen, ja fa quatre anys, amb l'objectiu de prestigiar i promoure aquesta professió i divulgar alhora la cuina tradicional catalana. Els cuiners aspirants al podi dels guanyadors enguany havien de fer la seva particular reinterpretació de dos plats del receptari nacional, l'ànec amb peres i la crema.

TEXT **MAGDA ROSSELLÓ I FARRÉ** • FOTOGRAFIES **JORDI PLAY**

Són les 2/4 de 2 del dijous 17 de maig de 2007, Jenny Duparnier i Adrià Pallardó creuen nerviosos el pati central de l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Lleida. La Jenny repassa uns apunts i l'Adrià recita mecànicament: farina, sucre, canyella... "Són els ingredients de la crema catalana", ens instrueix la Jenny: "No hem tingut gaire temps de preparar el concurs, ens ha agafat en exàmens...", es lamenta l'Adrià.

La Jenny i l'Adrià són dos estudiants de l'Escola d'Hosteleria de les Terres de l'Ebre de Tortosa que, juntament amb 52 alum-



CUINERS i CAMBRERS

nes més, van participar el maig en el 4t Concurs de Joves Cuiners i Cambrers de les escoles de Formació Professional de Catalunya, organitzat per **Descobrir CUINA** i el departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. Cada un dels 14 centres participants competia amb un equip de quatre alumnes —dos cuiners i dos cambrers de sala— que havien de demostrar els seus coneixements de l'ofici davant d'un jurat de tretze professionals de diversos àmbits relacionats amb la gastronomia.

A tots els cuiners participants se'ls va encomanar de fer una reinterpretació de dos plats tradicionals de la gastronomia del

nostre país: l'ànec amb peres i la crema catalana, dues receptes extretes del *Gran Llibre de la Cuina Catalana* del gastrònom Josep Lladonosa i Giró (Editorial Empúries). Els plats escollits estaven lligats a la cuina típica de les Terres de Ponent, en un petit homenatge als amfitrions del concurs, l'Escola d'Hosteleria i Turisme de Lleida, guanyadors de l'edició de l'any passat.

REINTERPRETACIÓ DELS CLÀSSICS

Els cuiners tenien dues hores per adaptar les receptes originals al seu estil, i passar els plats als companys, que havien de servir-lo amb habilitat i tècnica al jurat. El tre-

ball en equip era fonamental, ja que es valorava l'equilibri entre ambdues tasques.

El certamen també va ser un repte per als mestres. El seu paper era el d'ajudar els joves a preparar la jornada. "Un alumne volia fer un gelificat de crema catalana, però li vaig haver de fer entendre que no li donaria temps a acabar-ho", ens explicava Juanjo Roda, de l'Escola d'Hosteleria de les Terres de l'Ebre.

Els professors coincidien que els alumnes estan força influenciats per la cuina creativa, i això es va notar en el tipus de propostes que inicialment van proposar per al certamen: esferificacions, escumes,



ELS CRACKS. L'equip de l'IES Abat Oliba de Ripoll va ser el guanyador del concurs. A la foto, els campions posen al costat dels representants de les marques patrocinadores del certamen -Wüsthof-Cocinasecreta.com, ADISA Cuines i celler Miquel Torres- i de part de l'equip de la revista Descobrir CUINA.

ens ha mancat organització", ens confessen. I mentre a ells només els resta esperar la decisió del jurat, l'equip de l'IES Abat Oliba de Ripoll s'afanya a enllestir la presentació dels plats.

EL FINAL DE LA JORNADA

Són ja 2/3 de 6. Als de Ripoll els ha tocat l'últim torn, i l'espera, tan llarga, els ha fet passar molts nervis. Les cambres, la Laia Soler i la Natàlia Mas, amb una gran professionalitat, retiren els plats de les postres i es preparen per servir la fruita. "Són els únics que ens han posat plat i coberts per a la fruita. I aquest detall es mereixeria dos punts addicionals", ens confessa a cau d'orella Nogué. Uns punts que ja no calien per arrodonir l'alta puntuació que ja havien obtingut a la cuina els seus companys David Sanglas i Sergi Bonshoms. Van ser l'equip que va sumar més punts.

"No ens esperàvem de guanyar avui", ens confessa Sanglas. I afegeix: "Potser el que

Tots els guanyadors

PREMIS

1^{er} Premi (una beca de 700 € per a cadascun dels 4 membres de l'equip): **IES Abat Oliba de Ripoll.**

2ⁿ Premi (una beca de 500 € per a cada un dels 4 membres de l'equip): **Escola d'Hosteleria d'Osona.**

3^{er} Premi (beca de 300 € per a cada membre de l'equip): **Escola Pineda de l'Hospitalet de Llobregat.**

MENCIONS

- **A la millor parella de cuiners:** IES d'Hosteleria i Turisme de Lleida.
 - **Al millor servei de taula:** Fundació Privada Escola d'Hosteleria de Castelldefels.
 - **Al millor servei del vi:** Escola d'Hosteleria Sant Narcís de Girona.
 - **Al millor cambrer en la preparació de la fruita:** IES Martí Dot de Sant Feliu de Llobregat.
- Tots ells van rebre un lot amb vins i llibres.

ha agradat al jurat és que hem presentat plats molt típics, sense gaires variacions. Hem volgut mantenir la tradició i intentar perfeccionar la recepta tradicional, en comptes de canviar-la".

Possiblement la seva percepció era la correcta, perquè s'adiu amb la línia marcada pel president del jurat, Josep Lladonosa, que va cloure l'acte amb unes paraules tan crítiques com instructives: "En alguns plats he trobat barreges massa atrevides i agosarades. La cuina és un art i es pot ser creatiu, però amb moderació i respecte".

Lladonosa també va demanar als futurs professionals de conservar la identitat de la cuina catalana que s'emmarca en un entorn històric determinat, perquè "els valors identitaris no es guanyen en quatre dies i hem de conservar-los, perquè la nostra cuina és la base de la nostra història". Finalment, va animar els alumnes a treballar en equip, amb respecte, esforç i sacrifici..., fins a l'any vinent. ☺

GUIA PRÀCTICA

Les adreces de les escoles participants en el concurs:



CETT. Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme (Universitat de Barcelona). Can Marçet, 36-38. Barcelona (Barcelonès). Telèfon: 93 428 07 77.

IES Bisbe Sívila. Valdebanador, 39. Calella (Maresme). Telèfon: 93 766 12 01.

IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils. L'Estel (passatge Marítim), Cambrils (Baix Camp). Telèfon: 977 79 28 37.

IES Escola d'Hosteleria de Castelldefels. Indústria, 32/ Esperanto, 2-3. Castelldefels (Baix Llobregat). Telèfon: 93 636 54 85.

Escola Pineda. Joncs, 1. L'Hospitalet de Llobregat (Baix Llobregat). Telèfon: 93 335 53 88.

IES Escola d'Hoteleria i Serveis Sant Narcís. Josep Viader Moliner, 11. Girona (Gironès). Telèfon: 972 22 01 22.

IES Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida. Partida Caparrella, s/n. Lleida (Segrià). Telèfon: 973 28 11 82.

Escola Joviat de Manresa. Rubió i Ors, n. 5-17. Manresa (Bages). Telèfon 93 872 69 88.

IES Abat Oliba de Ripoll. Ctra. Barcelona, 57. Ripoll (Ripollès). Telèfon: 972 70 11 50.

IES Martí Dot. Josep Teixidor, 2-12. Sant Feliu de Llobregat (Baix Llobregat). Telèfon: 93 685 18 01.

IES Joan Ramon Benaprès. Camí de la Fita, s/n. Sitges (Garraf). Telèfon: 93 894 37 12.

IES Cavall Bernat. La Castellassa, s/n. Terrassa (Vallès Occidental). Telèfon: 93 785 11 43.

SES Tona. Andreu Molera, 5. Tona (Osona). Telèfon: 93 812 49 47.

IES Joaquim Bau. Av. de l'estadi, 14. Tortosa (Baix Ebre). Telèfon: 977 50 13 10.

WEBS

www.xtec.cat/fp Web de la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats on trobareu les dades sobre tots els cicles formatius, centres de formació i equipaments. Es dona informació sobre els estudis d'Hoteleria i Turisme de grau mitjà i de grau superior.

www.sapienspublicacions.com Web on podreu trobar informació relacionada amb la revista **Descobrir CUINA**.

PATROCINADORS.

La quarta edició del Concurs de joves cuiners i cambres va comptar amb els patrocinadors:

TORRES



ADISA Cocinas

WÜSTHOF 
cocinaspecial.com

BORGES

vida sana
dieta equilibrada
+ nous Borges
100% saludable



Afegir Nous Borges a la teva dieta diària, aporta grans beneficis al teu cor.



LA TEVA NOU, LA TEVA SALUT. Les nous contenen àcids grassos insaturats, són naturalment riques en vitamina E (antioxidant) i són font natural de minerals (fòsfor, ferro i magnesi) i de fibra alimentària.

Els àcids grassos insaturats ajuden a regular el nivell de colesterol i de triglicèrids.

La vitamina E és un antioxidant natural que retarda l'envel·liment cel·lular.

La fibra alimentària regula i millora el trànsit intestinal.