



GENT

Charlize Theron. L'actriu va fer un petó a una dona per 93.000 euros en una subhasta benèfica p.44



MÚSICA

Michael Jackson. El seu últim disc, 'This is it', irromp als mercats internacionals..... p.49

GASTRONOMIA L'IEI VA REUNIR ELS PROFESSIONALS DEL SECTOR DEL VI PER PROMOCIONAR LA DO COSTERS DEL SEGRE

Excel·lència entre fogons

Un total de 12 promeses de la cuina es baten en duel en el XXI Concurs Àngel Moncusí, celebrat a l'Escola d'Hoteleria amb productes típics de Lleida

S. DIEGO

[LLEIDA] Dotze joves cuiners van treure a col·lació ahir tot el seu talent i imaginació durant el XXI Concurs de Cuina Àngel Moncusí a l'Escola d'Hoteleria de Lleida. Les normes eren senzilles. Tindre menys de 25 anys i ganes de sorprendre el jurat. Tots els participants van partir del mateix punt de sortida. L'organització els va facilitar una cistella de productes bàsics i típics de la gastronomia lleidatana, encapçalats per la vedella del Pirineu i la poma de Lleida. Després d'estudiar la matèria primera, tots van tindre un temps límit de tres hores per elaborar tres racions d'un plat principal i unes postres per optar a un dels quatre premis del concurs.

Entre els participants, hi havia sis cuiners de restaurants associats a la Federació d'Hostaleria de Lleida: Carballeira (Lleida), La Cuina d'En Sergi (Albesa), Can Boix de Peramola, Tugues - Cuina en Moviment (Alcoletge), La Nova Cabanya (Lleida) i Jaumet (Torà). La resta de participants eren estudiants de les escoles d'hoteleria de Lleida, Les, Sant Pol, Girona i Barcelona.

El jurat estava format, entre d'altres, per Josep Lladonosa, cuiner i escriptor lleidatà; Jordi Pallàs, cuiner de Can Boix de Peramola; Pep Palau, assessor gastronòmic; Zaraida Gotonat, del Fogony de Sort, distingit amb una estrella Michelin, o

GUANYADORA

Sandra González, del Tugues - Cuina en Moviment, va obtenir el primer premi i l'accessit al millor treball de cuina

Mateu Blanch, cuiner del restaurant Càssia de Lleida i guanyador de les edicions 1999 i 2008 del concurs.

Els premis van incloure una dotació econòmica de 500 euros a l'accessit al millor treball, 550 euros al tercer premi, 700 euros al segon i 1.000 euros al primer. La guanyadora del concurs va ser Sandra González, de Tugues - Cuina en Moviment d'Alcoletge. La mateixa cuinera també va aconseguir l'accessit al millor treball de cuina. Així mateix, el segon i el tercer premis els van aconseguir Jordi Vidal, de La Nova Cabanya de Lleida, i Xavier Llorenç, de Can Boix de Peramola.

ELS CONCURSANTS I ELS PREMIATS



Un total de 12 joves cuiners de tot Catalunya van participar ahir al XXI Concurs de Cuina Àngel Moncusí.

Primer premi	Segon premi	Tercer premi	Accessit al millor treball de cuina
Guanyadora: Sandra González Roteta.	Guanyador: Jordi Vidal Turmo.	Guanyador: Xavier Llorenç Torres.	Guanyadora: Sandra González Roteta.
Restaurant: Tugues - Cuina en Moviment.	Restaurant: La Nova Cabanya de Lleida.	Restaurant: Hotel Can Boix de Peramola.	Restaurant: Tugues - Cuina en Moviment.
Localitat: Alcoletge (Segrià).	Localitat: Lleida (Segrià).	Localitat: Peramola (Alt Urgell).	Localitat: Alcoletge (Segrià).

PROMOCIÓ DE LA DO COSTERS DEL SEGRE



El sommelier Josep Roca va dirigir un tast de vins lleidatans.



L'acte de l'IEI estava dirigit a distribuïdors i restauradors.

Mostra professional dels vins lleidatans

[LLEIDA] La sala Montsuar de l'IEI va acollir ahir la segona mostra professional de vins de la DO Costers del Segre. Després de la *ressaca* d'èxit de la primera Festa del Vi, celebrada diumenge als Camps Elisis amb

més de 5.500 tiquets venuts, l'acte d'ahir es va dirigir al sector professional, amb l'assistència de productors, distribuïdors i restauradors. L'objectiu, segons va apuntar el sommelier Xavier Ayala, era la promoció

econòmica dels vins de la DO per posicionar-los al mercat espanyol i europeu. El president de la Diputació, Jaume Gilibert, va inaugurar la mostra i va anunciar que aquesta s'exportarà a altres ciutats com

Barcelona, Madrid o Berlín per obrir nous mercats. A la tarda, l'acte va comptar amb la participació del sommelier i restaurador Josep Roca, que va dirigir un tast de vins de la DO lleidatana.