



Marc Lorés, treballant a la cuina del restaurant A Taula. A la dreta, el plat que presentarà al concurs.

GASTRONOMIA DIMECRES QUE VE

El plat d'un xef lleidatà, a Madrid Fusión

Marc Lorés, de A Taula, participarà en un dels concursos d'aquest saló



La comunitat educativa del **Col·legi Episcopal Mare de Déu de l'Acadèmia** expressa el seu dolor per la pèrdua de

Basili Monturiol Naval

Membre del Consell Escolar

La missa funeral se celebrarà demà diumenge, a les 10.45 hores, a la parròquia de la Sagrada Família.

*Recobra la serenor, ànima meua,
mira el que t'ha fet el Senyor.
Continuaré caminant
a la presència del Senyor.*

Salm. 114

Lleida, 23 de gener del 2010



El senyor

Basili Monturiol Naval

President de Fruites La Seu
(E.P.R.)

El Consell Rector, socis i treballadors de **Fruites La Seu** preguen una oració per l'etern descans de la seva ànima, a la vegada que s'uneixen al condol de la seva família.

Lleida, 23 de gener del 2010



El senyor

Basili Monturiol Naval

Ha mort cristianament als 70 anys.
(A.C.S.)

La seva esposa, Mari Carmen Gimeno Pifarré; fills, Antoni i Iolanda, Basili i Angèlica, Josep Maria i Lídia, Marc i Ares; néts, Aleix, Basili, Laia, Roger, Gerard, Pau, Carlota i Cesc; germans, nebots, cosins i família tota.

Assabenten els seus amics i coneguts de tan sentida pèrdua i els preguen una oració per l'etern descans de la seva ànima i l'assistència a la cerimònia religiosa que tindrà lloc demà diumenge, dia 24, a les 10.45 hores, a l'església parroquial de la Sagrada Família (Cappont), per la qual cosa els quedaran molt reconeguts.

DM: Tanatori Jardí La Lleidatana. Camí de Montcada, s/n. Sala 11.

Lleida, 23 de gener del 2010

R. RÍOS

LLEIDA El saló Madrid Fusión, un dels esdeveniments gastronòmics més importants d'Espanya i amb repercussió mundial que se celebrarà la setmana que ve, tindrà aquest any presència lleidatana. L'encarregat de representar les comarques de Ponent és Marc Lorés, xef i cap de cuina del restaurant A Taula, que ha estat escollit pel jurat per participar en un dels sis concursos que se celebren en el marc del certamen. Concretament, al quart concurs Gusti-Negrini de cuina creativa amb ingredients italians que tindrà lloc dimecres de la setmana que ve amb sis finalistes. "M'ha sorprès molt que m'escollissin. És el premi de més categoria al qual m'he presentat", assenyala Lorés, que es va formar a l'Escola d'Hoteleria de Lleida.

Per a l'ocasió, aquest cuiner lleidatà, de 25 anys, ha creat una recepta que ha batejat amb el nom de *Marea de carabassa rostida amb brots tendres*. Hi ha barrejat des de gelatines de carabassa tartar de tonyina passant per olives *kalamata*, formatge *pecorino* o tomates seques.

Amb la seua recepta, Lorés, que és cuiner professional des de fa tres anys, pretén aconseguir el premi d'aquest concurs, un viatge a Itàlia amb visites a fàbriques i restaurants. "Ser a Madrid Fusión és un salt important, no només pel concurs, sinó per estar en contacte amb gent coneguda i donar-te a conèixer", assegura Lorés. De fet, entre els participants en aquesta vuitena edició del certamen hi ha cuiners de renom com Arzak, Berasategui o Adrià, entre altres ponents.

Rafael Tugues va ser premiat en l'edició del 2005

■ El pastisser lleidatà Rafael Tugues, propietari de l'establiment que porta el mateix nom, va ser un dels guardonats en l'edició de l'any 2005 de Madrid Fusión. Llavors va rebre un premi per la seua trajectòria i la seua aportació a l'evolució de la pastisseria. A més, Tugues figura com un dels ponents d'aquest certamen, situant-se a l'altura de personatges com Ferran Adrià, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak o Carme Ruscalleda, que actuaran en aquesta edició com a ponents.