



GENT

Charize 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'Hosteleria 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

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	Accès 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).

GUANYADORA

Sandra González, del Tugues - Cuina en Moviment, va obtenir el primer premi i l'accés 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'accés 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'accés 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.

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'emportarà 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.



les cendres



TXEMA MARTÍNEZ

PRIVAT

l'ascensor

El Príncep

És difícil per a qualsevol fer un discurs davant d'una multitud. Però ho deu ser encara més si et trobes en un acte que porta per títol el teu propi nom, o càrrec, com per exemple "premis Príncep d'Astúries". Més difícil, fins i tot, si tenim en compte que en el teu rang oficial hi dus el nom d'una comunitat sencera... Però, malgrat tot, amb quina entesa i professionalitat tira endavant el tràngol aquest home alt, guapo i elegant; amb quina exactitud tria cada paraula i, a més, com de bé les pronuncia, una darrere l'altra, fins a filar un discurs irreprotxable. Allò que per a qualsevol seria un fet vergonyós, en ell esdevé sublim.

El Príncep, fent ús de la llibertat d'expressió, ha palesat en el transcurs d'aquesta memorable efemèride (sobretot per a aquells que guanyen) la seva profunda preocupació per la situació del poble espanyol davant la

crisi, especialment crua amb les classes mitjanes i baixes. Ha dit, també, que cal assentar unes "noves bases" per al futur, la llibertat, la igualtat, etc., etc. Unes paraules, aquestes règies, que ens omplen de joia, ara que sabem que el futur rei d'Espanya pateix pels problemes laborals i econòmics dels seus súbdits, i d'esperança, ara que hem sabut, perquè ho

És encoratjador que un monarca es preocupi pel benestar dels humans, ni que vinguin de fora

diu ell, que calen unes noves bases. El que no sabem és si aquests nous pilars passen per la proclamació d'una república i per enviar tota la família reial a l'exili, o simplement buscar-los un piset de lloguer en algun

poble d'Astúries. No. No ho sabem.

Sigui com sigui, la fonda satisfacció que hem sentit a l'escollir aquestes paraules tan sols és comparable a la que han degut experimentar els premiats en el moment de rebre el guardó, que no consisteix a emportar-se el Príncep, o la Princesa, a casa, sinó en una escultura de Joan Miró, una insígnia amb l'escut de la Fundació i 50.000 euros en metàl·lic, com consta en l'article 9 del seu reglament. Insistim que és encoratjador que un monarca es preocupi pel benestar dels humans, ni que vinguin de fora, com és el cas dels vuit premiats d'enguany.

És doncs de justícia elogiar aquells que es preocupen per la nostra felicitat i que tan feixuga càrrega han de suportar cada dia en el nom del seu poble. Moltes gràcies, Felip, per la teva solidaritat, pels viatges i els esforços en temps terribles. Entenem el teu sofriment.

La Casa Reial no vol fotos

Els prínceps van passar un parell d'hores a Lleida per inaugurar el Parc de Gardeny, però sense discurs ni intervenció pública, en un acte en què l'organització va ser manifestament millorable tant per a convidats com per als qui treballaven. Com és habitual, Felip i Letizia es van mostrar molt amables i van parlar amb els assistents a l'acte, mentre que el seu equip de casats marcava normes draconianes per als fotògrafs, reclusos en unes plataformes des d'on només veien caps. I a l'acabar, quan els prínceps saludaven el personal, tampoc deixaven fer fotos als professionals, mentre els convidats disparaven mòbils i càmeres petites. Els escortes s'ho van prendre tan a pit que van fer sortir del recinte el company de SEGRE que estava treballant i fela el mateix que tothom: recollir l'acte amb la seua càmera. Són així.



Àngel Ros

Amb la presència dels prínceps en la seua inauguració, el Parc Científic i Tecnològic de Gardeny, que presideix l'alcalde, ha rebut un suport que l'ajudarà a créixer.



Sandra González

Aquesta jove cuinera que treballa al taller Cuina en Moviment de Tugues va guanyar ahir el premi Moncusí de la Federació d'Hostaleria, amb el qual es premia joves cuiners.



Josep Guardiola

El responsable del Barça ha estat distingit com el millor entrenador del futbol espanyol de la temporada passada i l'equip ha tornat a oferir la seua millor imatge.



José Montilla

Baixa per l'absència de la institució que presideix a l'acte inaugural del parc de Gardeny, al qual no va assistir cap conseller. El parc i Lleida es mereixen més atenció.



MONTSERRAT DEZ

EL IMPACTE DEL DIA

Estonament amb set morts a Palma

Almenys set persones entre elles una parella d'edat avançada, una d'elles un home de 30 anys, van morir ahir mentre s'hi feia a l'edifici de quatre plantes a Palma de Mallorca, on es va estar causant per mal estat de l'estructura.

Aprofita les condicions especials en la gamma Honda durant aquest mes.

HONDA The Power of Dreams



Ilermotor.

Av. de l'Exèrcit, 32. Tel. 973 28 02 05*. LLEIDA. *Contacti amb nosaltres per a més informació i sol·licitud de prova.