

48 ^{ma} Memòria històrica. El cementiri de Lleida ja llueix noms de víctimes de la Guerra Civil.

49 ^{ma} Art. Exposicions de Perico Pastor i Ureña a les sales Indecor i Espai Cavallers de Lleida.



GASTRONOMIA CERTAMEN

El futur de la cuina lleidatana

Set joves xefs de Ponent participen en el XXII Concurs Àngel Moncusí, amb el conill i la pera com a ingredients principals || Primer premi per a Xavier Llorenç, de Can Boix de Peramola

R. RÍOS

LLEIDA | El futur de la gastronomia lleidatana està en bones mans. Almenys en les mans dels set joves cuiners que ahir van prendre part del XXII Concurs Àngel Moncusí que cada any organitza la Federació d'Hostaleria de Lleida, en aquesta ocasió en col·laboració amb l'associació lleidatana All Cuiners. Els productes escollits per a l'elaboració dels dos plats, un de principal i unes postres, van ser el conill i la pera, ingredients que els participants van conèixer poques hores abans que s'iniciés el concurs, que aquest any ha ampliat l'edat límit de 25 a 28 anys. En aquest temps, els set concursants (per primera vegada tots de les comarques de Ponent i sis són exalumnes de l'escola lleidatana) van idear les seues receptes partint d'una cistella de productes típics de la província en què no van faltar els caragols o les hortalisses.

A partir de llavors i durant tres hores, Jordi Vidal (Cal Molina), Ignasi Solé (Hotel Solé), Marc Llorés (Cal Peret), David López (Palau de Margalef), Héctor Rodríguez (Carballeira), Xavier Llorenç (Can Boix) i Salvador Travalón (de l'Escola d'Hosteleria de Lleida) van mostrar a fons la seua destresa entre fogons i els seus coneixements culinaris amb l'objectiu de conquistar el jurat. Primer, el jurat de cuina, que va valorar aspectes com la tècnica, el vestuari, l'organització o la netedat. Després, el de taula (format per Joan Bosch, de Can Bosch, Cambrils; Oriol Castro, d'El Bulli; Yann Duytsche, Patisserie Dolç de Sant Cugat; i Sandra González, de Tugues i guanyadora de l'edició passada), que va posar l'ull en la presentació, el gust i la possible comercialització del plat, així com en la coordinació dels ingredients. I qui millor va reunir tots aquests aspectes van ser el melós de llom de conill amb allioli de codony i cruixent de sèsam i moniato i el *toffee* de pera amb el seu sorbet i mel de vainilla de Xavier Llorenç, que es va emportar el primer premi. També van agrair els plats de Jordi Vidal Turmo, que va quedar en segona posició. Tots dos van recollir els guardons en un sopar al River Café en què l'alcalde Lleida, Àngel Ros, va anunciar que els dies 16 i 17 de novembre tindrà lloc la primera degustació de porc.

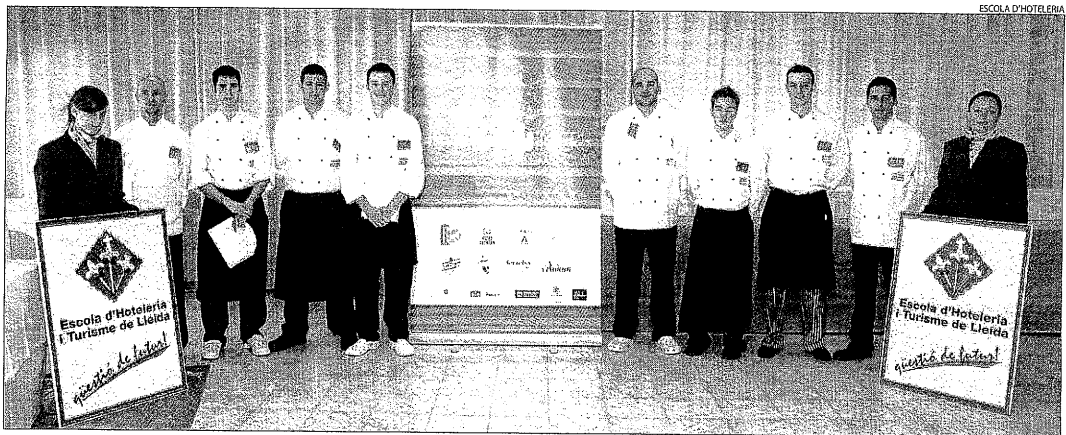
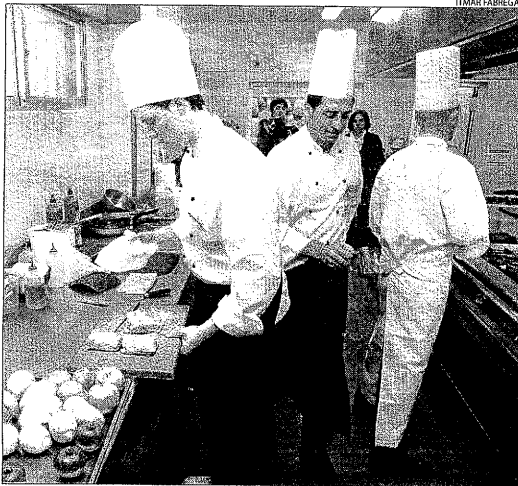


Foto de família dels joves cuiners participants abans d'iniciar-se el XXII Concurs de Joves Cuiners Àngel Moncusí.



Els participants van compartir cuina durant el concurs.



Els premiats Jordi Vidal i Xavier Llorenç, ahir, al River Café.

EL GUANYADOR



Xavier Llorenç
CUINER DEL RESTAURANT
CAN BOIX DE PERAMOLA

«És un concurs amb molta categoria que t'obre portes»

És el primer any que hi participa? L'any passat també hi vaig concursar i vaig quedar en tercer lloc. És una oportunitat molt important perquè només fa dos anys queestic en aquest món. Com ha preparat les receptes amb tan poc temps? Les postres les podem portar gairebé preparades perquè és fruita de Lleida i sempre és o pera o poma. Amb el plat hem pensat

alternatives per a carn o peix. M'ha anat bé que fos conill perquè tinc un plat a la carta del restaurant. Què suposa per a vostè guanyar aquest concurs? És una il·lusió molt gran saber que has guanyat un concurs d'aquesta categoria i amb el nivell que hi havia. T'obre portes i sé que em farà pujar més alt, també com a persona.

LES NOVETATS

Ampliació de l'edat

■ Els organitzadors del certamen han ampliat aquest any l'edat límit dels participants de 25 a 28 anys.

Nou sistema de premis

■ Fins ara hi havia quatre premis en metàl·lic que s'han substituït per dos. El primer premi és un sopar per a dos persones en un restaurant tres estrelles Michelin i una nit d'hotel i el segon és un curs de cuina en un prestigiós centre de formació de Catalunya.