

19è CONCURS DE COCTELERIA - TROFEU CIUTAT DE LLEIDA



Nou escoles d'hoteleria i turisme d'arreu de Catalunya, la Comunitat Valenciana i l'Aragó van participar, el dijous 12 de maig de 2011, en el **19è Concurs de Cocteleria TROFEU CIUTAT DE LLEIDA** organitzat per l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

El concurs es desenvolupa en dues rondes, en la primera d'elles els concursants van elaborar un còctel del receptari clàssic, que s'adjudicava per sorteig. En la segona part, els participants, van de demostrar les seves habilitats, coneixements professionals i creativitat amb l'elaboració d'un còctel inèdit.

Un jurat professional, encarregat de valorar l'actuació dels concursants, puntuava els aspectes relacionats amb la correcta manipulació dels utensilis així com les habilitats a l'hora de preparar el còctel i també el aspectes gustatius com l'equilibri de sabors, la temperatura i la presentació global de la beguda.

L'acte també va comptar amb les ponències de: Xango: empresa que comercialitza a tot el món la beguda de mangostà; Casa Pardet: celler familiar ubicat a Verdú dedicat a l'elaboració de vins ecològics; i finalment Radical Bartending School Barcelona, que va realitzar una demostració de flair-bartender.

El jurat va atorgar els següents premis:

Primer premi Trofeu Ciutat de Lleida: per DAVID SUSAGNA HOLGADO de l'ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE LLEIDA.

Segon premi: per DOUGLAS RIBEIRO FLORENCIO de l'ESCOLA D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS.

Tercer premi: per DAVID BLASCO HERNÁNDEZ de la ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA DE ARAGÓN.

