



L'ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE LLEIDA GUANYA EL 2N PREMI AL MILLOR EQUIP GASTRONÒMIC I EL PREMI AL MILLOR MARIDATGE I SERVEI DEL VI.

El VII Concurs de joves cuiners/eres i cambrers/eres dels Instituts i de les Escoles d'Hoteleria de Catalunya, organitzat pel Departament d'Ensenyament i la Revista Cuina, es va celebrar el passat dijous, 5 de maig de 2011 a Manresa. Les 15 escoles d'hoteleria d'arreu de Catalunya que van competir, van haver d'actualitzar les receptes de la Sípia a la bruta, amb el maridatge d'un vi i les Torradetes de Santa Teresa.

L'equip d'alumnes lleidatans, format per l'Àlex Gascon, l'Eduardo Castro, la Queralt Carpintero i l'Albert Graells, van presentar la Sípia cuïta al buit, servida amb un brou mariner i escuma de tinta, maridat amb el vi Taleia 2009, del celler Castell d'Encus. Les torradetes les van presentar amb unes textures refrescants de taronja i també van preparar, a la vista del client, una pera DO Lleida amb fondue de xocolata i còctel Alexander.

El jurat format per 12 professionals i experts en gastronomia van valorar els coneixements i habilitats professionals de cada equip i van atorgar el 2n premi al millor equip gastronòmic i el premi al millor maridatge i servei del vi als alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.



Eduardo Castro, Albert Graells, Queralt Carpintero i Àlex Gascon amb el diploma acreditatiu.