



LAS PROPUESTAS CREATIVAS DE LOS ALUMNOS DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE LLEIDA CONSIGUEN TRES PREMIOS EN DESTACADOS CERTÁMENES GASTRONÓMICOS.

El pasado jueves, 4 de noviembre, se celebró en Barcelona la jornada profesional de **Sandwichforum'10**, donde el alumno de la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, **Jordi Vidal Turmo** ganó el concurso Mejor ensalada del año 2010, con la creación: "Ensalada de atún con matices dulces", una combinación de atún con queso cremoso, manzana, alcachofa, y ensalada, decorada con una teja de cacahuets y aliñado con una vinagreta de membrillo, frambuesa y aceite de oliva virgen extra. También fueron finalistas **Núria Botargues Del Pino** y **David Susagna Holgado**, en las competiciones de mejor ensalada y mejor bocadillo.



El martes, 9 de noviembre, en el salón profesional HOSTELCO y dentro de las actividades organizadas por la FEHR en Expotapa, se celebró la final del primer Concurso de tapas "chispazo de Coca-Cola", donde alumnos de escuelas de hostelería participaron con el objetivo de elaborar la mejor tapa que acompañara la bebida aperitivo

"chispazo", elaborada con un toque de Martini negro, Coca-Cola y rodaja de naranja. El primer premio fue para el alumno de la Escuela de Hostelería y Turismo de Lleida, **Jordi Ricart Ribalta**, con la elaboración "Pícaro Rosso", una tapa que combina, sobre un pan de Martini negro, el chorizo con queso emmental, el eneldo, la quema de membrillo y miel de romero. **Josep Oriol Tàriba Mirón**, también alumno del centro, ganó el tercer premio con la tapa, "Chispa Halley", elaborada con brandada de bacalao, salsa de romesco, huevo de codorniz y chips de boniato, chistorra y salvia.