



LES PROPOSTES CREATIVES DELS ALUMNES DE L'ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME DE LLEIDA ACONSEGUEIXEN TRES PREMIS EN DESTACATS CERTÀMENS GASTRONÒMICS.

El passat dijous, 4 de novembre, es va celebrar a Barcelona la jornada professional de **Sandwichforum'10**, on l'alumne de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, **Jordi Vidal Turmo** va guanyar el concurs Millor amanida de l'any 2010, amb la creació: "Amanida de tonyina amb matisos dolços", una combinació de tonyina amb formatge cremós, poma, carxofa, i enciams, decorada amb una teula de cacauets i amanit amb una vinagreta de codonyat, gerds i oli d'oliva verge extra. També van ser finalistes la **Núria Botargues Del Pino** i el **David Susagna Holgado**, en les competicions de millor amanida i millor entrepà.



El dimarts, 9 de novembre, al saló professional HOSTELCO i dins les activitats organitzades per la FEHR a Expotapa, es va celebrar la final del primer **Concurs de tapes "Chispazo de Coca-cola"**, on alumnes d'escoles d'hostaleria van participar amb l'objectiu d'elaborar la millor tapa que acompanyés la beguda aperitiu "Chispazo", elaborada amb un toc

de Martini negre, Coca-cola i rodanxa de taronja.

El primer premi va ser per l'alumne de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, **Jordi Ricart Ribalta**, amb l'elaboració "Pícaro Rosso", una tapa que combina, sobre un pa de Martini negre, el xoriço amb formatge emmental, l'anet, la crema de codony i mel de romaní. En **Josep Oriol Taribó Mirón**, també alumne del centre, va guanyar el tercer premi amb la tapa, "Chispa Halley", elaborada amb brandada de bacallà, salsa de romesco, ou de guatlla i xips de moniato, xistorra i sàlvia.