DOSSIER DE PRENSA

GASTRO WEEKEND

Sa Coma, a todo sabor

del 22 al 24 de marzo

6º CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensatori Resort
Sa Coma, Mallorca 2024

Protur hotels
Enjoying Life!

del 22 al 24 de marzo
6º CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS DE COCINA
PROTUR CHEF
Protur Biomar Sensatori Resort
Sa Coma, Mallorca 2024

GASTRO WEEKEND
Sa Coma, a todo sabor

Protur hotels
Enjoying Life!

Sa Coma, a todo sabor

GASTRO WEEKEND PROTUR CHEF 2024

Sa Coma se transforma un año más en el epicentro de sabores y aromas excepcionales. Un lugar de encuentro para todos los amantes de la gastronomía en un fin de semana sin igual en España.

Gastro Weekend Protur Chef es un acontecimiento de nivel nacional único en las Illes Balears. Un fin de semana gastronómico referente en España con motivo de la celebración del ya consolidado 6° Concurso Nacional de Escuelas de Cocina, del 21 al 24 de marzo en Sa Coma. En el Protur Biomar Sensatori Resort.

Protur Hotels refuerza y afianza así su compromiso con la gastronomía a través de la búsqueda de los jóvenes talentos de la cocina española como parte de su cultura y valor de empresa y como ventaja estratégica competitiva.

En definitiva, la formación como activo para lograr la excelencia y la diferenciación en un mercado cada vez más saturado, exigente y agresivo. La calidad, el servicio y la atención al cliente fruto de una esmerada selección de alumnos entre las mejores escuelas gastronómicas, hosteleras y hoteleras de la geografía española.

18 estudiantes finalistas, y entre las preinscripciones, más de 10 escuelas nacionales, representación de 11 comunidades autónomas y más de 15 ciudades españolas compiten en un fin de semana con un programa repleto de atractivos, sorpresas y actividades para los amantes de la cultura culinaria y gastronómica.

Concurso de adultos, de los más peques, la tercera edición de los galardones nacionales "Cullerot Daurat", talleres de cocina, catas sensoriales, cenas maridaje, ponencias, charlas y conferencias, showcookings a cargo de nombres propios de la cocina local y nacional, mercado gastronómico..., y, sobre todo, un jurado excepcional que convive, comparte y hace las delícias de concursantes y de todos los visitantes a tan singular acontecimiento.

3ª EDICIÓN PREMIOS "CULLEROT DAURAT"

Protur Hotels celebra la tercera edición de los galardones "CULLEROT DAURAT", que se entregarán como cada año, en el marco del Concurso Nacional de Escuelas de Cocina Protur Chef, el próximo viernes 22 de marzo a las 20 horas en el auditorio del Protur Biomar Sensatori Resort.

El propósito es reconocer cada año tres distintos valores gastronómicos cada uno en su dimensión.

El de una trayectoria emprendedora, transformadora e innovadora de éxito nacional y más allá de nuestras fronteras, el de una institución pública o privada que potencie, dinamice y mejore la vida y la cultura culinaria y alimentaria de las personas, el país y sus territorios; y, por último, homenajear toda una carrera profesional de referencia que haya cambiado la historia de la cocina de las Illes Balears.

En esta ocasión los accésit se otorgan a Montagud Editores, en particular a Javier Antoja como su CEO de la centenaria y mítica editorial, a la revolucionaria e innovadora empresa gallega Porto Muiños, las verduras del mar, representada por su fundador Antonio Muiños y gerente Rosa Mirás, y al chef Miguel Mariano Vadell referente de la recuperación de la cocina de interior y más tradicional de Menorca. Un hito que marca un antes y un después en la cultura gastronómica de las Islas Baleares.

Participantes y Escuelas

Listado de participantes Protur Chef 2024:

1 Leandra Hernández Gutiérrez - Escuela de Turismo Felipe Moreno - Manacor

2 Marc Antich Vicens - IES Puig de Sa Font - Son Servera

3 Izaro Pérez García - CEBANC - San Sebastián

4 Ander Pagola Galardi - CEBANC - San Sebastián

5 Saylem Cuevas García - Hotel Escuela Hecansa Sta. Brígida - Gran Canaria

6 Fahad Aljaberi - Master D - Madrid

7 Ariel Adonay Munguía Martínez - Basque Culinary Center - San Sebastián

8 José María Rodríguez Sánchez-Escalonilla - IES Universidad Laboral de Toledo - Toledo

9 Xabier Luis Boya - IES Punta Larga - Santa Cruz de Tenerife

10 Sergio Donaire Santovenia - IES Valle de Aller - Asturias

11 Saúl Torrado Rodríguez - IES Valle de Aller - Asturias

12 Marta Xinting Murillo Caballero - Escuela Hostelería Salamanca - Salamanca

13 Marc Pomés López - IES Maria Àngels Cardona - Ciutadella

14 Raúl Molero Prados - CIFP Juníper Serra - Palma

15 Eslyn Flores Cama - CI Burlada - Navarra

16 Lorena Alfonso Aspres - CIFP Carlos Oroza - Pontevedra

17 Jesús Saona Carrillo - Escola d'Hoteleria de les Illes Balears - Palma

18 Joel Alexis Aroca Cardenas - Escola d'Hoteleria de les Illes Balears - Palma

Miembros del Jurado

Speaker: **Koldo Royo**

Viernes 22 Marzo a las 14:30h

1-**Javier Hoobeck** - Fusion 19 - Playas de Muro
2-**Miquel Gelabert** - Can March - Manacor
3-**Edgar Rodríguez** - Can Simoneta - Canyamel
4-**Víctor García** - Cap Rocat Hotel - Cala Blava
5-**Javier Soriano** - La gran Tortuga - Paguera
6- **Jan Edwards** - periodista gastronómica
7- **Igor Rodríguez**
8- Sumiller
9- **Tomeu Caldentey**
10- **Guillem Méndez** - La Residencia - Deià

Sábado 23 Marzo a las 09:30h

1- **Juan Romero** - Maestro cocinero
2- **Gèrard Tétard** - Maestro cocinero
3- **Jordi Cantó** - Sa Clastra - Es Capdellà
4- **Juan Pinel** - Restaurante L'Àtic - Palma
5- **Marga Coll** - Miceli Restaurant - Selva
6- Sumiller
7- **Ariadna Salvador** - Repostera Ninumá
8- **Cristina Pérez** - Directora Schwaiger Restaurant - Palma
9- **Miquel A. Adrover** - Periodista y editor gastronómico
10- **Tomeu Caldentey**
11- **Shenqian Ye** - Presidente de la Asociación de Intercambio Gastronómico de España

Sábado 23 de Marzo a las 15:00h

1- **Adrián Quetglas** - Adrián Quetglas - Palma
2- **Joan Josep Genestar** - Miramar Restaurant-Alcúdia
3- Sumiller
4- **Martina Zender** - Periodista gastronómica
5- **Marc Fosh**- Marc Fosh Restaurant - Palma
6- **Marta Rosselló** - Sal de Cocó - Colònia de Sant Jordi
7- **Irene Gutiérrez** - SUMAQ Restaurante - Palma
8 - **Toni Juaneda** - Gastrónomo - Cómeme Menorca
9- **José Luis Mateo** - Professor UIB y gourmet
10- **Tomeu Caldentey**
11- **Macarena de Castro**
12- **Rafa Sánchez**

Domingo 24 de Marzo a las 09:30h

1- **Bernabé Caravotta** - Vandal Restaurant - Palma
2- **David Moreno** - Can Simoneta - Canyamel
3- **Andreu Genestra** - Restaurante Andreu Genestra - Llucmajor
4- **Pau Navarro** - Clandestí Restaurant - Palma
5- **Tomeu Martí** - Arume Restaurant - Palma
6- Sumiller
7- **Jonay Hernández** – Restaurante La Vieja de Jonay - Palma
8- **Santi Taura** - Dins Santi Taura Restaurant - Palma
9- **Irene Martínez** - Nus Restaurant - Palma
10- **Tomeu Caldentey**
11- **Miquel Calent**
12- **José Cortés** - Ascaib

Premios Protur Chef 2024

Los participantes clasificados en cuarto, quinto y sexto lugar obtendrán como premio una estancia gratuita de una semana para 2 personas en régimen de media pensión en uno de nuestros hoteles. Dicha estancia tendrá validez de 1 año desde el 24/03/2024 y estará sujeta a disponibilidad.

El tercer clasificado obtendrá un premio de 1.000€

El segundo clasificado obtendrá un premio de 1.500€

El primer clasificado obtendrá un premio de 3.000€

A todos los clasificados se les ofrecerá un circuito de aprendizaje en nuestros hoteles. La duración de dicho circuito con contrato remunerado será de 6 meses e incluirá alojamiento.

En www.proturchef.com tenéis más información.

Oferta alojamiento:

https://protur-hotels.com/ofertas-hoteles-apartamentos/protur-chef-2024

Premios Cullerot Daurat

https://proturchef.com/celebrando-la-excelencia-en-la-gastronomia-premios-cullerot-daurat-del-5o-concurso-nacional-de-escuelas-de-cocina-protur-chef/

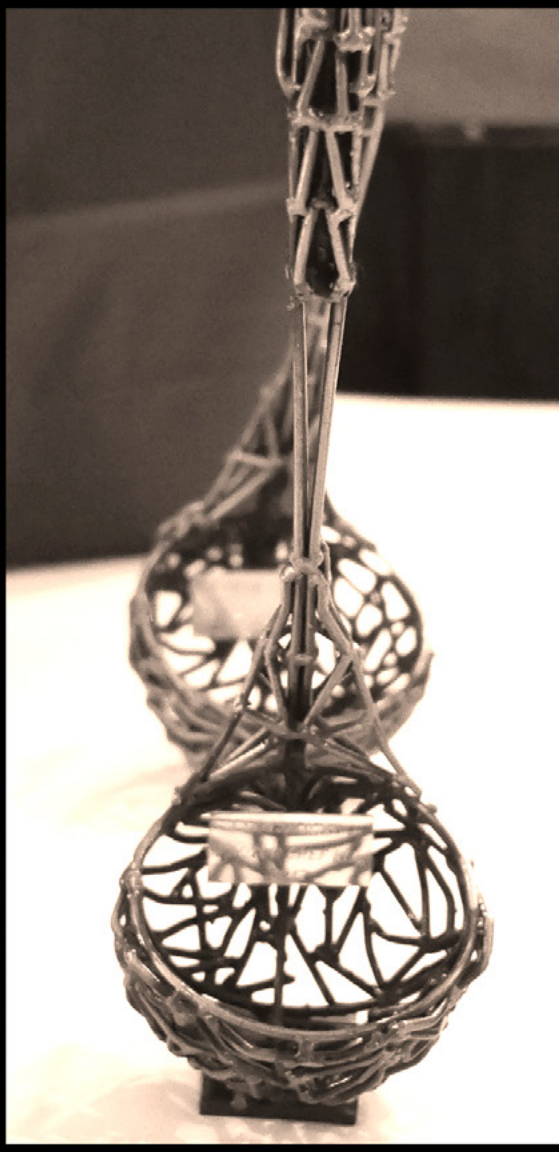
GASTRO WEEKEND

Sa Coma, a todo sabor

del 22 al 24 de marzo

6º CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF

Protur Biomar Sensatori Resort
Sa Coma, Mallorca 2024



GASTRO WEEKEND
Sa Coma, a todo sabor
del 22 al 24 de marzo
6º CONCURSO NACIONAL
ESCUELAS DE COCINA
PROTUR CHEF
Protur Biomar Sensatori Resort
Sa Coma, Mallorca 2024
Protur hotels
Enjoying Life!