

# Jurat d'excel·lència al IX Concurs de CUINA i VI Concurs de PASTISSERIA DEL CETT

Contrast de gustos, força ingredients i aplicació de diversos processos d'elaboració en el mateix plat, van ser les tendències dels productes presentats al IX Concurs de Cuina i VI Concurs de Pastisseria del CETT. Mum Jung Kim i Mireia Godoy, Joan Arnalot i Sebastià Grau van ser els guanyadors del primer premi, respectivament, de cuina i pastisseria, i l'alumne Alberti Sieiro, va ser el guanyador del IX Concurs de cocteleria.



Durant el mes maig, va tenir lloc al CETT el IX Concurs de Cuina i el VI Concurs de Pastisseria. Un total de cinc finalistes per a l'apartat de cuina i de tres per a pastisseria van posar a prova el paladar d'un jurat extern compost per professionals de renom: Trinitat Gilbert, directora de la revista *Descobrir Cuina* i organitzadora de diferents concursos en la matèria; Joan Roca, copropietari del restaurant El Cellar de Can Roca (amb dues estrelles Michelin); Enric Rovira, mestre xocolater; Pere Duran, director general de Turisme de Barcelona i reconegut amant de la bona cuina; Jordi Herrera, responsable del Restaurant Manairó i, finalment, Fermí Puig, cuiner de gran prestigi i cap de cuina del Restaurant Drolma, de l'Hotel Majèstic. El jurat va destacar "el valor dels plats

presentats, tenint en compte que es tractava d'un concurs de cuina per a alumnes i que es convertia en el seu primer examen important". Tot el jurat va notar una tendència a l'excessiva complicació dels plats escollits. La base per obtenir un bon plat és, segons els sis experts, conèixer la base de la cuina, és a dir, tenir per la mà l'elaboració de la cuina autòctona i a partir d'aquí arriscar-se amb coses noves. En el cas d'escollir un plat per a concurs van recomanar "tenir les idees clares del que es vol fer, saber a on volen i poden arribar i tranquil·litat en l'elaboració". Uns conceptes clars que es noten, a banda del tast, en l'explicació prèvia que fan de l'elaboració i explicació del plat.

Finalment, Mun Jung Kim i Mireia Godoy i Joan Arnalot i Sebastià Grau (premi únic), van ser els guanyadors del IX Concurs de Cuina i del VI Concurs de pastisseria, per aquest ordre. L'equip format per la Vanesa Moral i la Lourdes Vico i el format per Julio Lorente i Xavier Riba van quedar, respectivament, segons i tercers en cuina. Per la seva banda, el IX Concurs de Cocteleria va comptar amb aquests guanyadors: Alberti Sieiro (1r premi), Aleix Sagrera (2n premi) i Lourdes Tremosa (3r premi).

## ALUMNES PREMIATS ALS CONCURSOS DE RESTAURACIÓ

Com tots els anys la participació dels alumnes del CETT en els concursos de cuina, restauració i cocteleria que es fan arreu del nostre país és destacable. A continuació detallem els concursos on els nostres alumnes van participar i van realitzar una feina rellevant.

- CUINA. Concurs Espàrragos de Navarra: Joel Tubert i Jaime Camacho (1r premi); Concurs Descobrir Cuina: Sebastià Grau i Xavier Dols (2n premi al millor 2n plat); Concurs Nacional de Pastas Gallo: Mun Jung Kim (2n premi); Concurs Zoco: Vanesa Moral (4a); Lourdes Vico (5a); Concurs Formatges de Mahó: Marc Muñoz (4t).
- COCTELERIA. Concurs de l'Ajuntament de l'Hospitalet: Albert Sieiro (1r premi menors de 21 anys, 2n premi absolut).

## "El món de la cuina de Fermí Puig"

Abans de començar el concurs, els alumnes del CETT van poder conèixer la visió i manera d'entendre la cultura culinària, sobretot de l'alta cuina, d'un dels membres del jurat, Fermí Puig. El cap de cuina del Restaurant Drolma, va animar els assistents a treballar amb ganes i crear la personalitat de cadascun com a cuiner a través de la pròpia investigació. "Si vols ser cada vegada millor, t'has de trencar les banyes i no fer còpies, sinó provar, tastar-ho tot, llegir... i llavors pensar i provar idees. Com més interès i curiositat tinguis, millor cuiner seràs." A més, afegeix "s'ha de tenir una bona actitud, humilitat, ganes d'aprendre i passió". ■