

Madrid Fusión reconeix el talent d'antic alumnat del CETT

L'equip de cuina del restaurant Libentia de Barcelona, format per Sergi Ferrer, Dídac Moltó i Jaime Tejedor, va rebre, en el marc de Madrid Fusión, el premi Prodemar al Cuiner Revelació 2010, que reconeix la millor trajectòria al llarg de l'any. L'organització del certamen celebrat el passat mes de gener, un dels més prestigiosos de la gastronomia internacional i que posa especial atenció en les tendències, la creativitat i els nous talents, va valorar el fet que l'equip practica l'alta cuina a preus ajustats i que el restaurant és un projecte intel·ligent.

Els tres guardonats, així com el responsable de sala del Libentia, José Maria Alpuente, són antics alumnes del CETT (podeu veure més informació al darrer *Tot CETT*). Sergi Ferrer, que també ha estat professor de l'Escola d'Hoteleria entre els anys 2004 i 2008, va treballar anteriorment al restaurant Locanda Locatelli de Londres; Dídac Moltó ho va fer a l'Alkimia i al Drolma, i Jaime Tejedor, al Restaurant Saüc. Precisament en Jaime ens fa una reflexió sobre la repercussió que ha tingut al Libentia el fet d'haver rebut el premi Prodemar: "Ens ha canviat la vida. Hem passat de treballar molt a treballar moltíssim, per a clientela molt més "especialitzada" en restaurants d'alta cuina, que està al dia en matèria de gastronomia, i que s'ha sentit atreta per la nostra proposta". ■

