



Iván Domingo y María Fernández, ganadores en cocina



Conejo con pesto de nueces y mandarina de su paté, primer premio



Mock Vermú es el cóctel que logró el primer premio del concurso



Óscar Llover Ferrer, campeón del concurso de coctelería

El primer premio en pastelería fue para el plato *Los amantes* que habían elaborado los alumnos Antonio García y Diego Lafuente.

En el caso de la prueba de coctelería los estudiantes tenían la oportunidad de mostrar su originalidad ya que la elaboración era libre y podían hacer un combinado diseñado por ellos mismos.

Los participantes en el concurso debían explicar los ingredientes y elaborar el combinado delante del jurado al que también debían servirles el cóctel.

El mejor fue *Mock Vermú*, de Óscar Llover Ferrer. El segundo premio fue para *The cocktail of the Beast*, de Javier Sánchez Lahuerta y el tercer seleccionado fue *San Mateo*, de Antonio Ávila Rodríguez.

El director de la Escuela de Hostelería de Teruel, Manuel Marqués, destacó que este concurso es "muy motivador" para los alumnos que tratan de dar lo mejor durante la prueba.

Iván Domingo y María Fernández, campeones de cocina con su 'Conejo con pesto de nueces', y Óscar Llover, con 'Mock vermú', el mejor en coctelería

"En las últimas semanas los estudiantes han preparado sus recetas y sus cócteles. Es además una actividad muy colaborativa. Aunque uno tiene una idea luego sus compañeros y sus profesores le dan ideas y va mejorando", comentó.

En cada edición los alumnos tratan de superarse y demostrar todo lo que han aprendido durante su formación en los diferentes ciclos que se estudian en este centro que cuenta con una dilatada trayectoria.

La semana cultural continua-

rá hoy con varias demostraciones tanto de cocina como de restaurante y también con visitas por el patrimonio turolense de forma que estarán representadas las tres especialidades que se imparten en este centro educativo de la familia de restauración.

El cocinero Ignacio Liso, el propietario del restaurante turolense El Método, hará una demostración su apuesta innovadora que combina técnica y productos turolenses con otros de inspiración oriental.

Los estudiantes también recibirán la visita de Jorge Orte, aragonés dos veces ganador del Wine&Win en San Sebastián Gastronomika y aspirante a Master of Wine (solo hay dos en España), becado por la Fundación para la Cultura del Vino que hará una actividad sobre enología.

Además, habrá una visita al Museo de Teruel para los estudiantes del ciclo superior de Guía, Información y Asistencias Turísticas que a su vez han orga-



El Apunte

Un postre pensado para un amor eterno con identidad turolense

La Escuela de Hostelería de Teruel también se ha querido sumar al 800 aniversario de los Amantes y propuso a sus estudiantes de cocina que crearan un postre original basado en el amor entre Diego e Isabel. Los estudiantes apostaron por creaciones llenas de sabor y platos coloridos que recuerdan diferentes elementos de la cultura mudéjar y de la propia identidad turolense con una repostería deliciosa.

nizado una visita guiada por la ciudad.

Spain Skills

Este curso la semana cultural de la Escuela de Hostelería de Teruel va a ser muy especial ya que sus alumnos Santiago Marqués y David Andrés están ya en Madrid para participar en los campeonatos nacionales de Formación Profesional.

El centro ha aprovechado la ocasión y el resto de sus compa-

ñeros viajarán hasta la capital para conocer cómo es un concurso como este y apoyar a sus aspirantes al premio que representan a Aragón.

El director de la Escuela aseguró que es "un orgullo" que estos dos estudiantes representen a Aragón en el Spain Skills y confió en que hagan un buen papel. "Queremos que los chicos estén a gusto y que sea una experiencia enriquecedora para ellos", señaló Manuel Marqués.