



La nueva ganadora del concurso, durante la elaboración de plato propuesto: 'canons amb conil'. Fotos: GEMMA ANDREU

## Cristina Pons, nueva Joven Chef de la Isla

► **La cocinera** disputará el próximo otoño la gran final europea en Francia

R.P.A.

Menorca ya tiene nuevo Joven Chef 2023. Tras una intensa jornada entre fogones desarrollada en la mañana de ayer en Ca n'Aguedet, el Centre de Formació de Caritas Menorca, la cocinera Cristina Pons Benavides se impuso en la fase final insular a José M. Borrás Villaroel. Así lo decidió el jurado inte-



El Jurado analizando uno de los platos de la ganadora.

grado por Bep Al·lès (de el semanario «El iris»), Bep Caules (Café Balear), Esther Gómez (Ca n'Aguedet Formació), Juan Carlos García (Tapas Gastrobar) y Sió Bosch (Cómete Menorca).



Junto a ese jurado técnico participaron otros dos jueces de sala, como Silvia Anglada y Toni Tarragó, quien de ahora en adelante serán los mentores de la ganadora en su carrera por disputar la final europea, que se celebrará el próximo noviembre en la región de Alta Francia.

Los finalistas presentaron a lo largo de la mañana dos versiones, una tradicional y otra creativa, del plato propuesto para la ocasión: *canons amb conil*, en el marco de una jornada en la que el público asistente pudo disfrutar de un nutrido programa de actividades relacionadas con el mundo culinario.

Cristina Pons, de 23 años, es estudiante de segundo curso del Grado Superior de Dirección de Cocina en la Escuela de Hostelería y Turismo de Barcelona. Ha trabajado, entre otras, en las cocinas del Hotel W, y los restaurantes Fang i Aram y Rels de Ciutadella. A partir de ahora, se convierte también en embajadora de la gastronomía menorquina. La ganadora reconocía ayer estar «muy contenta» y que ahora lo que toca es «seguir trabajando y elegir el plato con el que competir en la final europea», y si se puede suceder a Pau Síntes para continuar representando a Menorca y su cocina.

### Agenda del día

Día 12 de març

#### ► CIUTADELLA

**TEATRE FAMILIAR.** «El patio teatro: Conservando Memoria», a les 18.30 hores al Teatre des Born.

#### ► MAÓ

**VII CURSA DE LA DONA.** Cursa solidària a favor d'Aspanob i Alba, a les 10 hores al Moll de Ponent, Estació Marítima.

**CURSES DE TROT.** Obertura de portes a partir de les 11 hores a l'Hipòdrom Municipal.

**CONCERT FAMILIAR.** «Somni musical» a càrrec de Tere Allès, flauta i Joana Rangel, percussió, a les 12 hores a l'Ateneu.

**MÚSICA I BALL.** «Viu s'Esplanada» Ball social Salsa i Bachata amb Passió por el Baile, a les 18 hores a la Plaça Esplanada.

#### ► FERRERIES

**DEBAT ELECTORAL.** Acte PSOE Menorca - Debat Electoral, a les 9 hores a l'Auditori.

**CINEMA INFANTIL.** «Mundo Extraño», a les 17.30 hores a l'Auditori.

**TERTÚLIA POLÍTICA.** A les 18 hores a Cas Vesins.

#### ► ES MERCADAL

**CINEMA FAMILIAR.** A benefici del viatge d'estudis dels alumnes de sisè, a les 17.30 hores a la Sala Multifuncional.

#### ► SANT LLUÍS

**TEATRE.** «Fuenteovejuna», a les 18 hores a la Sala Albert Camus.

#### ► ES CASTELL

**VISITA A L'ILLA DEL REL.** Sortida de la barca, a les 8.45 hores des del Moll de l'hospital.

## Ferrerries disfruta de un sabroso aniversario

Redacción

Con el acompañamiento ideal del buen tiempo, Ferrerries disfrutó ayer de una estupenda jornada para conmemorar el primer aniversario de la fundación en el municipio de su Casa Gastronómica. Una celebración que se prolongó durante nada más y nada menos que doce horas, un periodo marcado por un nutrido, y en muchos casos también muy sabroso, programa de actividades.

Todo ello para hacer partícipe al público, con una gran asistencia al menos por la mañana, de un proyecto que tiene como objetivo mantener el carácter típico y

las costumbres gastronómicas de Balears a través de charlas sobre nutrición, sesiones de cata de vinos o productos locales, talleres de cocina, repostería, coctelería y divulgación de recetas locales, entre otras actividades.

Filosofía de trabajo de la que hicieron gala con propuestas tales como talleres de desayunos saludables y de elaboración de pinchos o degustaciones de cervezas locales. Como plato principal hubo una paella para la que se vendieron cerca de 300 tickets. Una propuesta culinaria en la que no faltó el toque musical, que llegó de la mano de la banda Billy Goats.



La Casa Gastronómica conmemoró su primer aniversario con una animada fiesta. Foto: C.G.F.