

XXXVIII

Jornada Universitària  
de Gastronomia

31<sup>è</sup> Concurs de Cuina Jove  
de Catalunya

*La cuina de Mercat*

Dilluns 24 d'Abril de 2017

organitza:



HOTEL-ESCOLA  
DE SANT POL DE MAR  
DIRECCIÓ HOTELERA  
I ARTS CULINÀRIES

col·labora:



## PRESENTACIÓ

### L'esdeveniment

Des de 1980, i sense interrupció, l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar organitza **la Jornada Universitària de Gastronomia** (antigues Jornades Gastronòmiques del Maresme) i, des de 1987, el **Concurs de Cuina Jove de Catalunya**. Es tracta de l'acte acadèmic gastronòmic i del concurs de cuina més antic que se celebren a Catalunya ininterrompudament.

Des de l'edició de l'any 2016, el guanyador absolut del concurs representarà a Catalunya a la fase final de **l'European Young Chef Award**, que es celebrarà durant l'hivern del 2017 a l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar.

### La temàtica

La temàtica escollida de la present edició és **"la cuina de Mercat"**. Tant el concurs com la classe magistral del cuiner convidat versarà sobre aquesta temàtica.

### El cuiner convidat



Cada una de les seves edicions versa sobre un producte o una temàtica i es convida a un cuiner de prestigi. En la present edició, el cuiner escollit és en **Nandu Jubany**.

Des de la Plana de Vic fins a Singapur. En Nandu s'ha convertit en una referència de la gastronomia catalana. Propietari de Can Jubany (1 estrella Michelin) des de fa 22 anys, ha tingut sempre una participació molt activa en actes de referència dins el món de la gastronomia.

En la seva trajectòria ha expandit la marca "Jubany" en diferents projectes culinaris, des del restaurant Can Jubany, el grup Jubany Events (Mas d'Osor, el Serrat del Figaró, Mas Albareda) i els restaurants FOC i FOC Sentosa a Singapur.

A part de presidir el concurs el xef farà també una demostració de cuina pels estudiants de l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar i pels acompanyants dels concursants.

## PROGRAMA DE LA JORNADA

### Dilluns 24 d'Abril de 2017

08:00h Arribada dels concursants

08:15h Presentació del Concurs

08:30h Inici del Concurs

11:00h Presentació dels plats al Saló Llevant

12:30h Fi del Concurs i deliberació del Jurat

13:00h Entrega dels guardons

13:30h Dinar al Restaurant de l'Hotel-Escola

15:30h Demostració de cuina del xef Nandu Jubany

17:30h Fi de la Jornada

## GUARDONS

### PREMI ABSOLUT

Atorgat per l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar.

### PREMI A LA DESTRESA I MILLOR TÈCNICA D'ELABORACIÓ

Atorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia.

### PREMI A LA IMAGINACIÓ I CREATIVITAT

Atorgat per la Generalitat de Catalunya.

### PREMI A LA MILLOR PRESENTACIÓ

Atorgat per l'Excel·lentíssim Ajuntament de Sant Pol de Mar.

## MEMBRES DEL JURAT

### SR. NANDU JUBANY

Des de la Plana de Vic fins a Singapur. En Nandu s'ha convertit en una referència de la gastronomia catalana. Propietari de Can Jubany (1 estrella Michelin) des de fa 22 anys, ha tingut sempre una participació molt activa en actes de referència dins el món de la gastronomia.

En la seva trajectòria ha expandit la marca "Jubany" en diferents projectes culinaris, des del restaurant Can Jubany, el grup Jubany Events (Mas d'Osor, el Serrat del Figaró, Mas Albareda) i els restaurants FOC i FOC Sentosa a Singapur.

### SR. RAMON SERRA

President del Consell de Direcció de l'H-E StPOL.

### SR. CARLES VILARRUBÍ

President de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia.

### SR. JOSEP VILELLA

Gastrònom i membre del grup "5 a taula" de La Vanguardia.

### SR. SERGI BONET

Rector de la Universitat de Girona.

### SRA. DIANE DODD

Directora IGCAT (International Institute of Gastronomy, Culture, Arts and Tourism)

### SR. FERNANDO TODA

Saber y Sabor. Grupo Vilbo.

## BASES DEL CONCURS

1. Hi podran participar **estudiants d'escoles de cuina i hostaleria i joves cuiners professionals** residents a Catalunya **menors de 26 anys el dia del concurs**. En total seran 10 finalistes.
2. Els concursants **hauran de fer un plat basant-se en els productes que es trobaran el mateix dia**, que es troben habitualment al Maresme a finals del mes d'Abril.

El plat haurà d'estar fet amb **dos ingredients escollits el mateix dia per l'organització del concurs entre aquests sis**: Lluçet, Orada, Pèsols, Faves, Maduixes i Conill

3. A banda dels dos ingredients, **els concursants disposaran d'un Mercat/Rebost amb els següents ingredients, els quals només en podran agafar màxim cinc**:
  - Cebes, patates, alls tendres, pastanaga, tomàquets, aromàtiques, fruita de temporada del Maresme, sal, sal Maldon, alls, bitxos, nyores, pebre blanc, pebre negre, fruita seca, cansalada curada, botifarra negra, panxeta...
4. El participant **podrà portar els productes complementaris que cregui convenients** per tal de preparar el plat. Exemples: arròs, alls, cebes, tomàquets, etc.
5. L'Organització facilitarà oli, sal, pebre, etc.
6. S'hauran de cuinar **quatre racions** (corresponents a menú de degustació).
7. El participant disposarà d'un **màxim de 2 hores i 30 minuts** per l'elaboració dels plats i la neteja de la seva partida.
8. Hi haurà un **jurat tècnic que estarà en tot moment en les cuines** per valorar la confecció, manipulació d'aliments, les bones practiques, l'organització, ordre i neteja de la zona de treball i els seus utensilis. Aquest apartat pot sumar o restar punts a la puntuació final.
9. Els participants faran arribar la seva candidatura abans del **31 de març de 2017**.  
Més informació a [www.concurscuinajove.cat](http://www.concurscuinajove.cat)
10. El dia **4 d'abril** l'organització confirmarà als candidats quins seran els finalistes.
11. Els finalistes s'hauran de presentar a la seu de l'Hotel-Escola de Sant Pol de mar el 24 d'abril a les 7:50 del matí amb l'uniforme corresponent a un cuiner amb els utensilis. L'organització proporcionarà el davantal.
12. La decisió del jurat serà inapel·lable.

## INSCRIPCIÓ

La inscripció dels alumnes d'escoles de cuina-hostaleria es farà mitjançant correu electrònic: [alfons.llorente@santpol.edu.es](mailto:alfons.llorente@santpol.edu.es)

En quant als professionals que no procedeixen d'escola, la inscripció es farà mitjançant el formulari de la web [www.concurscuinajove.cat](http://www.concurscuinajove.cat), on hauran de presentar una recepta seguint les bases del concurs, i escollit 2 dels ingredients principals i 5 del Mercat/Rebost

## MÉS INFORMACIÓ

Organització:

Alfons Llorente, Cap de Cuina de l'Hotel-Escola de Sant Pol de Mar

Email: [alfons.llorente@santpol.edu.es](mailto:alfons.llorente@santpol.edu.es)

Telèfon: 93 760 02 12

[www.concurscuinajove.cat](http://www.concurscuinajove.cat)

## Organitza:



**HOTEL-ESCOLA  
DE SANT POL DE MAR**  
DIRECCIÓ HOTELERA  
I ARTS CULINÀRIES



Founding member  
**HS** Hotel  
Schools  
of Distinction  
a global network



ESCOLA UNIVERSITÀRIA  
D'HOTELERIA I TURISME  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre adscrit:

Universitat  
de Girona



CENTRE DE GASTRONOMIA  
I RESTAURACIÓ  
HOTEL-ESCOLA DE SANT POL DE MAR

Centre autoritzat per:

Generalitat  
de Catalunya  
Departament  
d'Ensenyament

## Semifinals de Catalunya de:



European Young  
Chef Award 2017



EUROPEAN REGION  
OF GASTRONOMY

## Amb el suport de:



Generalitat  
de Catalunya



**IGCAT**  
INTERNATIONAL INSTITUTE OF  
GASTRONOMY, CULTURE, ARTS AND TOURISM



Ajuntament de  
Sant Pol de Mar