

XXXVIII

Jornada Universitaria  
de Gastronomia

31<sup>o</sup> Concurs de Cocina Joven  
de Catalunya

*La cocina de Mercado*

Lunes 24 de Abril de 2017

organiza:

H-E  
StPOL  
BARCELONA

HOTEL-ESCUELA  
DE SANT POL DE MAR  
DIRECCIÓN HOTELERA  
Y ARTES CULINARIAS

colabora:



## PRESENTACIÓN

### El Evento

Desde 1980, y sin interrupción, el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar organiza la **Jornada Universitaria de Gastronomía** (antiguas Jornadas Gastronómicas del Maresme) y, desde 1987, el **Concurso de Cocina Joven de Catalunya**. Se trata del acto académico gastronómico y del concurso de cocina más antiguo que se celebran a Cataluña ininterrumpidamente.

Desde la edición del año 2016, el ganador absoluto del concurso representará a Catalunya en la fase final del **European Young Chef Award**, que se celebrará durante el invierno de 2017 en el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar.

### La temática

La temática escogida de la presente edición es **“La cocina de Mercado”**.

Tanto el concurso como la clase magistral del chef invitado versarán sobre esta temática.

### El chef invitado



Cada una de sus ediciones versa sobre un producto o temática y se invita a un cocinero de prestigio. En la presente edición, el chef escogido es **Nandu Jubany**.

Desde la Plana de Vic hasta Singapur. Nandu se ha convertido en una referencia de la gastronomía catalana. Propietario de Can Jubany (1 estrella Michelin) desde hace 22 años, ha tenido siempre una participación muy activa en actos de referencia en el mundo de la gastronomía.

En su trayectoria, ha expandido la marca “Jubany” en diferentes proyectos culinarios, desde el restaurante Can Jubany, el grupo Jubany Events (Mas d’Osor, el Serrat del Figaró, Mas Albareda) y los restaurantes FOC y FOC Sentosa en Singapur.

Además de presidir el concurso el chef hará también una demostración de cocina para los estudiantes del Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar y para los acompañantes de los concursantes.

## PROGRAMA DE LA JORNADA

### Lunes 24 de Abril de 2017

08:00h Llegada de los concursantes

08:15h Presentación del Concurso

08:30h Inicio del Concurso

11:00h Presentación de los platos en el Saló Llevant

12:30h Fin del Concurso y deliberación del Jurado

13:00h Entrega de los galardones

13:30h Almuerzo en el Restaurant del Hotel-Escuela

15:30h Demostración de cocina del chef Nandu Jubany

17:30h Fin de la Jornada

## GALARDONES

### PREMIO ABSOLUTO

Otorgado por el Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar.

### PREMIO A LA DESTREZA Y MEJOR TÉCNICA DE ELABORACIÓN

Otorgado por la Acadèmia Catalana de Gastronomia.

### PREMIO A LA IMAGINACIÓN Y CREATIVIDAD

Otorgado por la Generalitat de Catalunya.

### PREMIO A LA MEJOR PRESENTACIÓN

Otorgado por el Excelentísimo Ajuntament de Sant Pol de Mar.



## MIEMBROS DEL JURADO

### SR. NANDU JUBANY

Desde la Plana de Vic hasta Singapur. Nandu se ha convertido en una referencia de la gastronomía catalana. Propietario de Can Jubany (1 estrella Michelin) desde hace 22 años, ha tenido siempre una participación muy activa en actos de referencia en el mundo de la gastronomía.

En su trayectoria, ha expandido la marca "Jubany" en diferentes proyectos culinarios, desde el restaurante Can Jubany, el grupo Jubany Events (Mas d'Osor, el Serrat del Figaró, Mas Albareda) y los restaurantes FOC y FOC Sentosa en Singapur.

### SR. RAMON SERRA

Presidente del Consejo de Dirección del I'H-E StPOL.

### SR. CARLES VILARRUBÍ

Presidente de la Acadèmia Catalana de Gastronomia.

### SR. JOSEP VILELLA

Gastrónomo y miembro del grupo "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 CONCURSO

1. Podrán participar **estudiantes de escuelas de cocina y hostelería y jóvenes cocineros profesionales** residentes en Catalunya **menores de 26 años** en el día del concurso. En total serán 10 finalistas.

2. Los concursantes **tendrán que realizar un plato basándose en los productos que se encontrarán el mismo día** del concurso, productos que se encuentran habitualmente en el Maresme a finales del mes de Abril.

El plato tendrá que estar elaborado por **dos ingredientes escogidos el mismo día por la organización del concurso entre estos seis:** Pescadilla, Dorada, Guisantes, Habas, Fresas y Conejo.

3. A parte de los dos ingredientes, **los concursantes dispondrán de un Mercado/Dispensa con los siguientes ingredientes, los cuales sólo se podrán coger máximo cinco:**

- Cebollas, patatas, ajos tiernos, zanahoria, tomates, aromáticas, fruta de temporada del Maresme, sal Maldon, ajos, guindillas, ñoras, pimienta blanca, pimienta negra, frutos secos, panceta curada, butifarra negra, panceta...

4. La organización facilitará aceite, sal, pimienta, etc.

5. Se tendrán que cocinar **cuatro raciones** (correspondientes a menú de degustación).

6. El participante dispondrá de un **máximo de 2 horas y 30 minutos** para la elaboración de los platos y la limpieza de su partida.

7. Habrá un **jurado técnico que estará en todo momento en las cocinas** para valorar la confección, manipulación de los alimentos, las buenas prácticas, la organización, orden y limpieza de la zona de trabajo y sus utensilios. Este apartado podrá sumar o restar puntos en la puntuación final.

8. **Los participantes harán llegar su candidatura antes del 31 de marzo de 2017.**

Más información en [www.concurscuinajove.cat](http://www.concurscuinajove.cat)

9. **El día 4 de abril la organización confirmará a los candidatos quienes serán los finalistas.**

10. Los finalistas se tendrán que presentar en la sede del Hotel-Escuela de Sant Pol de Mar el 24 de Abril a las 7:50h de la mañana con el uniforme correspondiente a un cocinero con los utensilios. La organización proporcionará el delantal.

11. La decisión del Jurado será inapelable.

## INSCRIPCIÓN

La inscripción de los alumnos de escuelas de cocina-hostelería se hará mediante correo electrónico a: [alfons.llorente@santpol.edu.es](mailto:alfons.llorente@santpol.edu.es)

En cuanto a los profesionales que no proceden de escuela, la inscripción se hará mediante el formulario de la web [www.concurscuinajove.cat](http://www.concurscuinajove.cat), en que tendrán que presentar una receta siguiendo las bases del concurso, y escogiendo 2 de los ingredientes principales y 5 del mercado-despensa.

## MÁS INFORMACIÓN

Organización:

Alfons Llorente, Jefe de Cocina del Hotel-Escola de Sant Pol de Mar

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

Teléfono: 93 760 02 12

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

## Organiza:



**HOTEL-ESCUELA  
DE SANT POL DE MAR**  
DIRECCIÓN HOTELERA  
Y ARTES CULINARIAS



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



**ESCUELA UNIVERSITARIA  
DE HOTELERÍA Y TURISMO**  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro adscrito:  
**Universitat  
de Girona**



**CENTRO DE GASTRONOMÍA  
Y RESTAURACIÓN**  
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR

Centro  
autorizado por:  
**Generalitat  
de Catalunya  
Departament  
d'Ensenyament**

## Semifinales de Catalunya de:



European Young  
Chef Award 2017



EUROPEAN REGION  
OF GASTRONOMY

## Con el soporte de:



**Generalitat  
de Catalunya**



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



Ajuntament de  
Sant Pol de Mar