



CONCURSO / SALA LEANDRE CRISTÒFOL DE LA LLOTJA

# El leridano Toni Lara, el mejor 'sommelier' de Catalunya

- ▶ El jurado seleccionó cuatro finalistas en lugar de tres por el alto nivel de los aspirantes
- ▶ Al certamen asistieron varios rostros conocidos como Josep Roca del Celler Can Roca
- ▶ El ganador pasará a competir el próximo mes de octubre en la final española en Santander

LLEIDA SONIA GARCÍA

El leridano Toni Lara del restaurante Estel de la Mercè se proclamó ayer el mejor *sommelier* de Catalunya tras superar diferentes pruebas. De esta manera, el concurso registró dos novedades: por primera vez ganó un vecino de Lleida y la ciudad se estrenó como escenario del certamen.

La Llotja se convirtió ayer en un restaurante improvisado donde los 20 participantes del Concurs del Millor Sommelier Català desplegaron sus habilidades ante la atenta mirada de los miembros del jurado. Las primeras pruebas sirvieron para elegir a los cuatro mejores *sommeliers* del certamen. "El nivel de los aspirantes ha sido tan elevado que el jurado ha elegido a un cuarto finalista, cuando en teoría tan sólo debían ser tres", explica el presidente de la Associació de Sommeliers de Lleida Jaume Gaspar a LA MAÑANA.

Los finalistas se enfrentaron a diferentes demostraciones como describir a ciegas las características de cinco vinos, descubrir los errores en una carta de un restaurante o realizar la ceremonia de decantación. A las 18.30 horas, el jurado (compuesto por cuatro mesas) manifestó su decisión y Toni Lara fue proclamado el mejor *sommelier* de Catalunya. "Es lo máximo que podía pasar", valoró Gaspar. Lara competirá en la final española el próximo mes de octubre en Santander. Josep Pellegrí, de Joviat (Manresa) y Pilar Cervero, de Celler de Can Roca (Girona), completarán el trio de representantes catalanes.

Tras escuchar el veredicto, unas 200 personas compartieron el Sopar Anual dels Sumillers i Amics dels Sumillers de Catalunya en la terraza de la Llotja. Los comensales, entre los cuales se encontraba Josep Roca de Can Roca, disfrutaron de un menú de catering y degustaciones de entidades locales.



L.P.

El 'sommelier' ganador Toni Lara es el propietario del restaurante Estel de la Mercè de Lleida



TONY ALCÁNTARA

Los cuatro finalistas realizaron diferentes demostraciones técnicas



TONY ALCÁNTARA

Una de las pruebas consistía en describir las características de un vino

## La tecnología se cuela en la Escola d'Hosteleria

LLEIDA • La empresa leridana 9grup presentó ayer su primera aula de formación con una sesión sobre las nuevas tecnologías en el ámbito de la cocina. Unos 20 profesionales de la Escola d'Hosteleria escucharon atentamente las indicaciones del leridano Mateu Blanch, chef corporativo de la firma de Torrefarrera Distoform. El objetivo de esta sesión es aportar las herramientas necesarias para que los participantes adapten estas tecnologías a su rutina laboral. Esta sesión es la primera de cuatro jornadas que se llevarán a cabo a lo largo del año. Al finalizar la actividad, los asistentes recibirán un diploma.