

La Boscana participa al 28è concurs Joves Cuiners Àngel Moncusí



Un total de 14 cuiners van participar aquest 6 de març a la **28a edició del concurs Joves Cuiners Àngel Moncusí**. Entre els aspirants a guanyar el títol s'hi trobava **Albert Graells**, membre de l'equip de **La Boscana**, qui va presentar com a primer plat el xai impregnat amb aromes de la terra i de postres, espuma de pera, crumble de xocolata i melós de crema de pera caramelitzada acompanyat d'un sorbet de pera. El guanyador del certamen va ser Genís Costa Pont del Níam Restaurant de Tàrraga, avaluat per un jurat molt especial d'estrelles Michelin: Robert Vidal *-en representació de Joel Castanyé per La Boscana-*; Xixo Castaño, del Malena (Gimenells); Zaraida Cotonat del Fogony (Sort); i Albert Capdevila, en aquest cas, guanyador del Joves Cuiners 2016.

Coorganitzat per l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida i Hostaleria de Lleida, el concurs ha tingut lloc a les instal·lacions de l'Escola on també s'ha dut a terme l'acte de lliurament de premis en el decurs d'un sopar a càrrec de 6 societats gastronòmiques lleidatanes: All Cuiners, La Xicoia, Food&Fun, la Noguera cuina, Àpat i l'Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell.

La cita anual dels joves cuiners lleidatans s'ha consolidat com un dels esdeveniments amb més rellevància i prestigi del país. Des del seu inici, a més de promoure la cuina entre els joves cuiners, potencia la cultura gastronòmica del territori lleidatà.