

ALIMENTACIÓ

# Unes 3.200 empreses s'interessen pel sector de l'hostaleria i visiten Tecnotast

Joan Viñas, Ferran Vila Jordi Roca i el restaurant Massana reben els premis gastronòmics

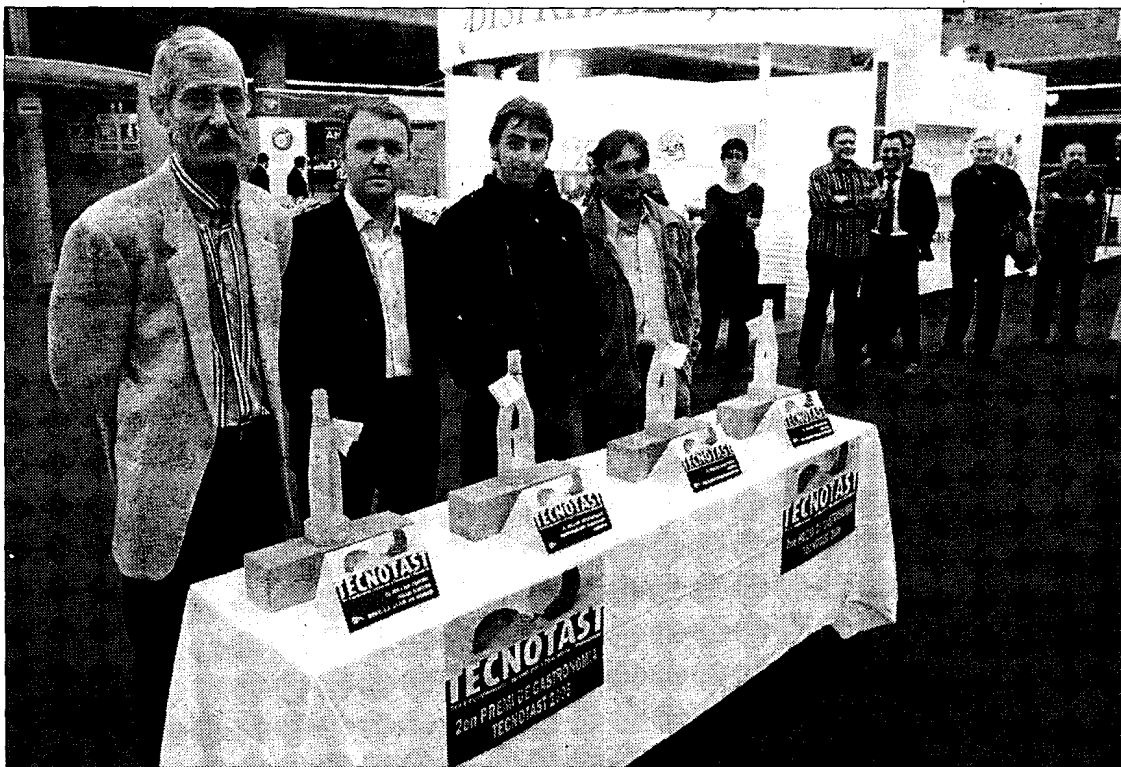
T.C.C., Girona.

La fira d'equipaments i serveis per a l'hostaleria, Tecnotast, que s'ha celebrat aquests darrers tres dies a Girona, va tancar ahir amb un balanç més que positiu i amb l'interès de més de 3.200 empreses que han enviat representants per visitar el certamen.

El director de Tecnotast, Josep Maria Matamala, va explicar ahir que aquesta és la quantitat estimada d'empreses que han acceptat la invitació dels estands que formaven part de la fira i han passat pel Palau de Fires de la Devesa.

La xifra és superior a la de l'any passat, motiu que satisfà Matamala, perquè demostra que la Fira va creixent any rere any. A més, a aquesta xifra s'hi han de sumar altres invitacions i les entrades de pagament.

La Fira va tancar ahir amb l'entrega dels premis de gastronomia Tecnotast, que enguany arribaven a la seva segona edició. Els guardons d'enguany van distingir els millor cuiner -Joan Viñas del restaurant La Llar, situat entre els municipis de Roses i Castelló d'Empúries-, el millor restaurant -Massana de Girona-, el millor pastisser -Jordi Roca d'El Celler de Can Roca- i el millor sommelier -Ferran Vila de La Banyeta de Banyoles. Els premiats de la primera edició van ser van ser Pere Arpa, com a millor cuiner de l'any; i Esteve Fàbrega, com a millor pastisser. Roger Viusà, de Roses, va ser elegit el millor sommelier i el restaurant Les Cols d'Olot va ser escollit com el restaurant de l'any.



ANIOL RESCLOSA

**ELS QUATRE PREMIATS.** Joan Viñas, Pere Massana, Jordi Roca i Ferran Vila van recollir ahir el guardó.

En l'edició d'aquest any de Tecnotast s'han fet dos concursos. El primer dia va servir per elegir el millor barista, un esdeveniment organitzat per Cafès Cornellà. El vencedor va ser el

■ **El segon lloc va ser per a un empleat de l'hotel AC i la tercera, ho és de La Rutlla d'Anglès**

treballador de la pastisseria Avi Xicu de Palamós Darko Tkalcevic. Aquest jove croat es va imposar per davant d'Eric Oliu, del restaurant Numum de l'hotel AC Palau de Bellavista de Girona, i de Marisa Camacho, del bar La Rutlla d'Anglès.

El segon concurs es va portar a terme dimarts, amb l'objectiu d'elegir els alumnes de la millor escola d'Hostaleria de les comarques gironines. Eric Delgado i Jonathan Romero de l'escola de l'Alt Empordà van resultar ven-

cedors. Es van imposar a Vicenç Gómez i Eduard Blanch de l'escola de Girona i Ismael Playan i Nazareno Rearte de l'IES Abat Oliba de Ripoll.

Tecnotast reunita aquest any noranta expositors, en què eren representades més de 150 empreses. El certamen s'estructurava en tres grans àmbits: el de maquinària i tecnologia, el que estava relacionat amb la distribució dels productes alimentaris i un darrer que feia referència als serveis.