

Comença el V Curs de cuina d'alta gastronomia executiva i creativa

Des del passat 20 d'octubre i fins al 20 de maig de l'any vinent, té lloc a l'EH CETT el V Curs de cuina d'alta gastronomia executiva i creativa, amb un total de 150 hores. Davant la necessitat, avui dia, que els cuiners estiguin capacitats per aplicar els avantatges competitius que els permetin desenvolupar el seu projecte personal de cuina creativa, incorporant tècniques d'avantguarda, aquest curs d'extensió universitària dona resposta a la demanda de formació global en alta cuina, reconeixent el valor pedagògic de l'experiència dels professionals. Compta amb la participació de cuiners de prestigi del sector, com ara Joan Roca (Celler de Can Roca), Carles Gaig (Restaurant Gaig), Jordi Herrera (Restaurant Manairó), Xavier Franco (Restaurant Saüc), Montse Estruch (Restaurant El Cingle), Jaume Biarnés (Fundació Alicia i elBulliRestaurant), Dani Garcia (Restaurant Calima-Hotel Meliá Don Pepe), Paco Guzmán (Restaurant Santamaría) i amb col·laboradors com ara Pere Castells (responsable del departament científic d'Alicia) o el Dr. Claudi Mans (catedràtic en enginyeria química a la UB). També hi participen empreses del sector i docents especialitzats en l'àrea de restauració del CETT.

Precisament fa uns mesos -al maig-, l'alumnat de la 4a edició del Curs va fer el lliurament del projecte final (en el decurs de les darreres sessions va tenir lloc l'exposició dels estudis davant la comissió d'avaluació i la resta de companys). Entre els treballs realitzats destaca el lliurat per Emilio Erazo, centrat en l'aplicabilitat de la tècnica de l'osmosi a la cuina -el rovell d'ou ha estat el producte que li ha permès crear una major varietat d'elaboracions-. D'altra banda, el projecte presentat per Alejandra Bernadis s'ha basat en l'estudi del mate, un ingredient molt popular al seu país d'origen, l'Argentina, mitjançant el qual ha creat una oferta gastronòmica diferent i divertida, tot treballant diverses textures de presentació. La IV edició del Curs també va comptar amb la col·laboració de professionals de l'alta gastronomia, com ara Carles Gaig, Jordi Herrera, Dani Garcia, Montse Estruch, Jaume Biarnés, Paco Guzmán, Jean Louis Neichel (Restaurant Neichel) i Zaraida Cotonat (Restaurant El Fogony). ■