

## CETT Formació

# La V TROBADA GASTRONÒMICA: el sector en l'entorn pedagògic

Per cinquè any consecutiu, l'Escola d'Hoteleria i Turisme CETT es va convertir, del 22 al 24 de març, en un espai d'enllaç entre l'alumnat que es prepara per formar part del sector i les empreses de l'àmbit de l'alimentació, els professionals de la cuina i del servei de restaurants, els experts vinculats a la recerca gastronòmica i els nous canals de comunicació.

Viure la realitat de la gastronomia professional en un entorn pedagògic i posar l'alumnat en contacte directe amb l'activitat dels seus protagonistes, són els objectius principals de la Trobada Gastronòmica, una iniciativa que el CETT organitza any rere any, amb un gran èxit d'assistència.

En aquesta edició i al llarg de tres dies, l'Escola va ser la seu de xerrades, tallers, demostracions de cuina i tast de productes gourmet a càrrec de rellevants personalitats del món de la gastronomia i la restauració.

Com ja és habitual, el prestigiós cuiner barceloní Carles Gaig, del Restaurant Gaig (1\* Michelin), va apadrinar la Trobada, tot inaugurant les sessions del 22 de març. Gaig, respectuós i coneixedor de la cuina de sempre i protagonista de les creacions més innovadores, sempre ha estat al costat de l'Escola, fent difusió del seu coneixement i saber fer. A continuació, Joan Roca, d'El Celler de Can Roca (3\* Michelin), va parlar dels orígens i l'evolució del restaurant, de la interrelació entre cuina i



Joan Roca

sala i del procés creatiu d'un menú degustació. Més tard, les algues (Antonio Muiños, Portomuiños), el foie (Jordi Terol, Collverd) i la xocolata (Ramon Morató, Chocolate Academy Chocovic) en van ser els protagonistes.

El 23 de març van tenir lloc les ponències sobre el pa (Marc Martí, Triticum), la ciència i la cuina (Pere Castells, Fundació Alícia) i els gelífics (Solé Graells). Tot seguit va començar la ponència sobre el disseny del servei a El Bulli restaurant (Lluís García, maître), una sessió sobre productes gourmet de cinquena gamma (Xavier Mestres, Investigació i Recerca Culinària) i un tast dels vins del Celler Parés Baltà (Joan Cusiné i Marta Casas, propietari del celler i enòloga, respectivament). La jornada va finalitzar amb una taula rodona de blocs en gastronomia moderada per Mónica Peinado, periodista de la Cadena Ser i Ràdio Barcelona, que va comptar amb la participació dels blocs 7caníbales, Gourmet de Provincias, DeVinis i Gastronomia&cia.

El 24 de març es va dedicar al coneixement i al tast de productes de qualitat: la tècnica del tall de pernil (Juan Muñoz, cofundador de la Unió de Asociaciones de Sumilleres de

Espanya) i els ibèrics (Estirpe Negra), la presentació i tast de cerveses d'elaboració artesanal (David Rius, Art Cervesers) i la presentació i degustació de productes gourmet de quarta gamma (Joaquim Aranzan, director general de Guzmán Gastronomía). També hi va haver una demostració i tast de productes italians (Angela Barusi, Forma Libera), la presentació i tast de germinats (Santi Vilalta, Cultius Ecològics del Vallès) i de peixos (Ana Zorilla, Gran Blau). La jornada va cloure amb la ponència del Dr. Claudi Mans, "Tecnologies de laboratori a la cuina", on desenvolupà pràctiques del seu darrer llibre *Sferificaciones y Macarrones*. ■