

CETT Formació

WILLIAM WONGSO, gurú de la gastronomia d'Indonèsia, imparteix una classe al CETT

El prestigiós restaurador és un poderós xef mediàtic a Indonèsia, amb audiències milionàries en el seu programa de televisió *The cooking adventure*, des d'on presenta el món de la cuina com una aventura per descobrir nous sabors.

L'alumnat de primer curs del Cicle de Grau Superior de Direcció de Cuina del CETT va rebre, el passat 10 de desembre, una gran classe de cuina de mans del considerat gurú de la gastronomia d'Indonèsia, el prestigiós restaurador William Wongso.

Divulgador incansable de la cuina senzilla i tradicional d'Indonèsia -segons ell, erròniament considerada forta- és un enamorat del pernil ibèric i un prescriptor incansable de l'oli d'oliva a l'Orient. És l'organitzador de l'Indonesian Food Festival i ha estat nomenat Cavaller de l'Ordre del Mèrit



Agrícola a França per la divulgació de la gastronomia francesa. També ha estat reconegut per l'autoritat certificadora professional del seu país, per la seva educació culinària i la seva gran vocació, i pel Ministeri de Turisme, pels seus esforços per promoure la cuina d'Indonèsia arreu del món. ■

El CETT, present al Fòrum Girona d'enguany

La presència i participació del CETT dins del Fòrum Girona 2013, del 24 al 26 de febrer, va ser molt activa. Un total de 200 alumnes del Cicle Formatiu de Grau Mitjà i de Cicle Formatiu de Grau Superior, del Curs d'Extensió Universitària d'Alta Cuina, del Màster de Gastronomia i del Màster de Restauració, van assistir-hi com a visitants. Les ponències, que es poden consultar a www.forumgirona.com, van tenir com a eixos el món de la cuina, la gastronomia i l'empresa.



L'estand de Damm

En l'àmbit dels expositors, 10 alumnes de Grau Mitjà de Cuina i Restauració i alumnat de Tècnic Superior de Cuina i de Restauració van ser els responsables de dinamitzar l'espai restaurant d'un grup d'empreses gurmets que compartien un espai en comú: des de les conserves La Brújula, l'ànec Collverd, els ous Liderou, els formatges Caseus Afinadors, la pasta fresca Artipasta, la tonyina Balfegó i el pa Triticum; tot això maridat amb vi Bodegues Eccoci i cava Agustí Torelló i Mata. En aquest espai, el CETT es va encarregar del servei i la cuina. A l'estand de Jospet, empresa especialitzada en forns, 4 alumnes van fer el suport de servei de sala en les seves elaboracions, mentre que a l'estand de Damm van tenir una presència puntual, amb el maridatge de la tonyina de Balfegó i la cervesa.

Amb aquesta representació al Fòrum Girona 2013, es confirma l'aposta clara de l'Escola d'Hoteleria del CETT perquè l'alumnat pugui viure de prop experiències tan enriquidores com una fira d'aquestes característiques, i d'un congrés culinari gastronòmic amb tant reconeixement. ■



Alumnat de l'Escola d'Hoteleria, al Fòrum