

ANA HERNANDO SORIA

Enfrentarse a los fogones nunca es una tarea sencilla, requiere de esfuerzo, conocimiento, intuición, formación y mucha práctica. Y cuando el objetivo es mostrar todo el saber en miniatura el reto todavía es mayor, como saben los expertos en tapas, por eso el pasado curso el profesor del CIFP La Merced Javier Camón Zubizarreta presentó un proyecto Aula Empresa que ha terminado en este primer trimestre del curso 2020/21, ya que la pandemia retrasó y modificó el calendario.

Bajo el nombre de 'Tradición y vanguardia en el referente mundial de las tapas', el proyecto Aula Empresa, cofinanciado por el Fondo Social Europeo en el marco del Programa Operativo FSE de Castilla y León 2014-2020, el centro ha recibido 3.000 euros para financiar visitas a distintas empresas y reforzar el conocimiento académico. Ha permitido que los alumnos conocieran la realidad del sector en lugares tan dispares como San Sebastián y Valladolid, pero también en el aula.

Como explica Camón, «la cocina en miniatura es una de las elaboraciones más complicadas y una de las señas de identidad de la gastronomía española», reconoce, explicando que durante décadas, el País Vasco ha sido el referente mundial de las tapas. En los últimos años, otras regiones están compitiendo con fuerza para posicionarse en el mercado. Una de ellas es Castilla y León, especialmente Valladolid.

Por eso con este proyecto buscaban analizar y poner en valor la cocina en miniatura que tradicionalmente se ha servido en País Vasco con el nuevo potencial en que se ha convertido Valladolid bajo un hilo conductor puede valer para unir turismo y gastronomía en un motor económico que fije población en el medio rural y que se puede exportar a otras provincias como Soria donde la materia prima ofrece una alta calidad pero no está todavía tan desarrollada la industria culinaria en miniatura.

Entre los objetivos que se marcan con este proyecto está el conocer los productos y la tradición que ha marcado el recetario tradicional tanto de Castilla y León como el País Vasco, aprender el uso de nuevas materias primas, nuevas técnicas culinarias y técnicas que se puedan aplicar a la cocina en miniatura,

observar desde el interior el funcionamiento de los actos promocionales o la organización de las Ferias del sector. Y también, analizar el trabajo que realiza el sector hostelero para atraer visitantes a través de la gastronomía, ya que ésta puede servir como motor económico de dinamización del medio rural.

Este tipo de prácticas, junto a ponencias online o visitas virtuales, abriendo también un nuevo camino del sector a través de la tecnología.

Así han podido disfrutar de la visita a restaurantes referentes como Patio Herrero en Valladolid, don-

de pudieron conocer las instalaciones y funcionamiento de la empresa, tanto en el ámbito culinario y el de servicio de restaurante. Así mismo, pudieron comprobar los diferentes detalles del funcionamiento del restaurante en un servicio de diario o en un servicio de banquete. También aprovecharon la visita a Valladolid para conocer el trabajo que realizan en los restaurantes para su oferta de tapas o conocer el Mercado del Val o el taller on line que recibieron del Gastro-bar/Restaurante MQ de Valladolid de la mano de Nicanor Martín.

No fue la única actividad porque viajaron también a San Sebastián Gastronómica en su última edición y pudieron comprobar *in situ* la calidad de sus tapas. Entre los productos que forman parte del recetario han trabajado tanto en bodegas como en el aula con productos como el vino de la D.O. Ribera del Duero, con la visita a Protos, el recorrido virtual ofrecido por Bodegas Txakolí Ametztoi de Guetaria de la Mano de Nora Uranga, así como el taller de foie con producto de Malvasía que dirigió en las cocinas del centro el propio Javier Camón, para demostrar a los alumnos qué realizar con este producto ahora que llega la Navidad y se convierte en un clásico de las mesas de invitados.

MENÚ DEL DÍA

Los alumnos de la Escuela de Hostelería descubren con visitas y ponencias todo el arte que encierra una tapa

Alta cocina y pequeño bocado en La Merced



ANA HERNANDO

PALOMITAS DE MAÍZ AL FOIE. Se trata de una receta fácil y divertida que gusta tanto a niños como a mayores, como explica Camón. Se hacen unas palomitas de maíz, un producto fácil de encontrar porque en cualquier supermercado existen de todos los sabores para hacer en el microondas. Una vez hechas las palomitas, se desmenuzan bien con la mano o en robot de cocina y se hacen unos dados con el foie (también se puede realizar con paté o similar aunque el sabor variará sustancialmente), se pinchan con un palillo y luego se pasarán los dados de foie por las palomitas trituradas. El plato queda muy vistoso en su presentación y se pueden acompañar también de diferentes salsas o mermeladas, ya que la mermelada es un extraordinario acompañamiento para el foie.



Sprinter. 100% para ti.

La Sprinter 211 es todo novedad.

No sólo ofrece ahora versiones de tracción delantera, también incorpora innovaciones tecnológicas como la nueva dimensión de conectividad que hará de tu conducción, la más fiable y eficiente.

Descubre toda la gama en www.mercedes-benz.es/vans/es

Mercedes-Benz

Vans. Born to run.

Madurga, S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz

C/ Eduardo Saavedra, 46. 42004 SORIA. Tel.:975 22 1450. www.mercedes-benz-madurga.es



Consumo mixto 7,8-7,9 (l/100 km) y emisiones de CO₂ 205-208 (g/km).