

En Portada **Aprendiendo a cocinar****SABOREANDO
LA CELTIBERIA**

La Escuela de Hostelería recupera en una actividad los sabores de la cocina de los antepasados numantinos

«Estamos obligados a probar y educar el paladar para hacer así que el plato llegue perfecto a la mesa»**A los sabores tradicionales más el 'umami' se quiere sumar ahora el graso**

En Soria lucen con fuerza una estrella Michelin (La Lobita) y tres Soles Repsol (Baluarte, Casa Vallecas y Virrey Palafox) y la provincia posee cinco maestros de cocina: José Luis Jiménez (Mesón Castellano), Tomás de Francisco (Fogón del Salvador), Carlos de Pablo (Casa Vallecas), Félix Martínez Soto (Virrey Palafox) y Oscar García Marina, de Baluarte. Pero Soria también tiene una Escuela de Hostelería, aunque hoy se llame Centro Integrado de Formación Profesional (CIFP) La Merced de Soria.

En ella, jóvenes y no tan jóvenes «tenemos alumnos de hasta 50 años» se afanan entre fogones para dominar las técnicas de cocina, sí, pero también para aprender a comer y poder así enseñar y dar de comer a sus futuros clientes. Dirección de Cocina, Cocina, Elaboración de productos alimentarios, Guías y Alojamientos turísticos son los módulos que se imparten.

Esta semana, los alumnos de Cocina, y también los guías del futuro que comparten escuela con ellos, han participado en una actividad propuesta por el centro con el objetivo de recuperar los sabores originales de la cultura celtíbera sobre la que se asienta hoy la 'civilización' soriana. Un reto «fácil, pero distinto» en palabras de algunos alumnos, que a otros, en cambio, les ha parecido «difícil de imitar». Pero un empeño «interesante» para todos del que no quedó ni una miga en la mesa el miércoles. Por partes.

Por más que la gastronomía esté de moda y que, el que más y el que menos, haya hecho sus pintos en la cocina de casa, la realidad es que el «arte de preparar una buena comida» (como define la Real Academia de la Lengua el término «gastronomía») es algo complicado de aprender porque detrás del guiso se esconden grandes competencias sobre sabores, aromas, colores (emplatados), texturas... que obligan a dominar ciencias como la química, pero también nociones de historia con las que justificar la nutrición del presente y hasta de idiomas y geografía, porque la globalización ha abierto de par en par las puertas de las mejores cocinas, en donde se mezclan influencias y hoy, gracias a las comunicaciones, productos inimaginables en las cestas de la compra. Y en la Escuela de Soria son conscientes de la dificultad de formar a profesionales completos que conozcan sus raíces, sí, pero que no sean ajenos a los continuos cambios que se producen en las cocinas del mundo. Hoy, la evolución es tan rápida

que hasta se amplían los grandes dogmas de la cuchara: los sabores, que tradicionalmente venían siendo dulce, salado, ácido y amargo.

A la incorporación del 'umami' (término que en japonés significa «sabroso»), el siglo pasado, llega ahora el intento por establecer un «sexto sabor», fruto del trabajo de un grupo de investigadores de la universidad Deakin de Melbourne liderados por Russell Keast que quieren encontrar receptores específicos en la boca para la grasa, a fin de demostrar que éste (el graso) es el sabor del XXI. Somos química.

Acostumbrar el paladar a todo tipo de sabores es uno de los objetivos de los profesores Juan Antonio Rivera y Eugenia Argüelles. «Estamos obligados también a educar el paladar», asegura el primero, «a probarlo todo». No hay otra forma de hacer que un plato llegue «perfecto» a la mesa.

Pero esta semana, pasar la prueba del sabor era complicado. Los celtíberos no comían por placer, a diferencia de los comensales con más suerte (y dinero) de la actuali-

dad. «Ellos comían sólo para alimentarse», explica el docente. A lo que hay que añadir la dificultad de prescindir de la sal, un objeto de lujo en aquella Soria que en el 133 A. de C. intentaba defenderse del avance romano. Pero si bien los resultados de la prueba se antojaban sosos a priori, la realidad es que del experimento gastronómico celtíbero de la gran familia del CIFP La Merced no quedó ni una miga sobre la mesa. «Me dio tiempo sólo a llegar a picotear algún resto», contaba el jueves 5 HERALDO Eugenia Argüelles.

UN PAN SIN SAL

Y es que la variedad de materias primas de aquella lejana Soria ha permitido a los alumnos, liderados por su compañera Pilar Olivé (nombrada jefe de equipo para la ocasión), imaginar recetas de entonces para paladares de ahora.

La lista de la compra fue marcada por los historiadores y arqueólogos, de cuyos trabajos extrajeron las materias primas actuales

más ajustadas a los productos utilizados por los antepasados numantinos. Nada de patata, ni de tomate, por ejemplo. Pero no por antiguo, el menú realizado resultó poco variado. Y fue actual. Ése era el reto.

Con la información recogida en distintos foros académicos e históricos y la documentación reunida por asociaciones culturales como Tierra Quemada, los alumnos emplataron de aperitivo 'Jabalí con moretum', 'Crema de bellotas y berros' y 'pan de queso, huevo de codorniz y coulis de frutos rojos'. A los que siguieron los entrantes: 'Ensalada de lentejas, miel y berros' y 'Habas con cordero'. Como pescado ofrecieron 'Cangrejos con lentejas, cebolla y nueces' [los cangrejos no constan en las investigaciones y fueron la única licencia que se permitieron los alumnos dada la cercanía del Duero] y 'Truchas escabechadas con especias del campo de Numancia'; seguidas por dos propuestas a base de carne: 'Ciervo guisado con vino tinto' y 'Codorniz con cerveza y uva'. Cerraron el colosal menú unas 'Tejas con nueves y gelatina de frutos rojos', 'Peras hidromiel', 'Cuajada con miel' y 'Tortas de pan'. Ahí se nada.

Y todo, cocinado sin apenas técnica porque ésta era ciencia ficción en Numancia; tan sólo se permitieron cazuelas y horno, porque pucheros sobre fuego y hornos eran los de la época. Y todo resultó presentable y comestible ante un supuesto público que fueron, de momento, ellos mismos y sus profesores quienes, ya lo hemos contado, apenas llegaron a las migas.

Cómo cocer(se) a 40º durante 14 horas sin perder el humor

Ingredientes:
Alumnos y profesores de la Escuela de Hostelería (según matrícula y presupuesto de Educación)
Experimentos y actividades varias (según mercado)

Risas (abundantes)

«Presencia, buen hacer, seriedad profesional y alegría» son las mejores herramientas de los profesionales de la hostelería, una actividad imposible sin vocación, según enseñan ya en la Escuela soriana. «La hostelería es bonita, pero estresante», cuenta Juan Carlos Rivera, profesor técnico de Cocina a HERALDO DE SORIA. Quién lo diría al entrar en el CIFP La Merced. El notorio olor a comida queda empañado en el recibidor por los coros de risas de los grupos de alumnos que van y vienen. El buen ambiente es evidente y así se lo destacamos a los docentes. «Pasamos 14 horas sudando a 40º y trabajando en equipo, como no lo intentes llevar bien...», explica el profesor Rivera. Pero no es el único. «En la Formación Profesional les queremos enseñar a ser profesionales», dice su compañera, Eugenia Argüelles. «Los alumnos pasarán luego muchas horas trabajando con un equipo grande y en unas condiciones nada fáciles» y hay que empezar a 'torear' con la adversidad. «Las habilidades sociales son muy importantes», explica Anina Argüelles, jefa del departamento de Hostelería y Turismo. «Muchos profesores vienen del mundo laboral y eso se nota en la innovación». «Hay mucha inquietud en el profesorado». Fruto de ella son actividades como la desarrollada esta semana.

Texto
E. GUERRERO
Fotos
LUIS ÁNGEL TEJEDOR



Algunos de los participantes en la actividad el pasado miércoles. Vestidos de cocineros, los que estudian hoy la materia y aspiran a serlo en el futuro. De calle, pero con protección higiénica en la cabeza, los alumnos de Guías, que también participaron en la clase práctica para completar su formación.

