



El cocinero Tony Botella, especialista en cocina al vacío, muestra a los cocineros sorianos las claves de esta técnica en las dependencias de la Escuela de Hostelería de la Merced. VALENTÍN GUISANDE

Tony Botella fascina a los sorianos con la magia de la cocina al vacío

El experto impartió una Master Class a 25 trabajadores de los mejores restaurantes de Soria

SORIA La cocina al vacío es una parte fundamental del futuro de la gastronomía y estas recetas son cada vez más comunes entre los grandes chefs. Tony Botella, cocinero especializado en esta técnica desde hace 20 años y propietario de la única escuela de España sobre cocina al vacío para profesionales (Tony Botella Taller de Cuina, en Badalona), impartió ayer en la Escuela de Hostelería, Convento de la Merced, de Soria una Master Class organizada por la empresa Urbiola Formación.

El cocinero barcelonés Tony Botella regentó sus propios establecimientos y, posteriormente, dirigió durante diez años un departamento de I+D de un grupo catalán dedicado a la restauración y grandes eventos. En el año 2000 se independizó y creó su propio espacio gastronómico al que llamó Tony Botella Taller de Cuina, dedicado a la formación de profesionales y asesorías diversas. Hoy tanto Tony Botella como su taller se dedican exclusivamente a la cocina al vacío.

A esta actividad formativa asistie-

ron 25 personas, que son parte de las plantillas de los mejores restaurantes de la provincia de Soria y del sector cárnico. Tony Botella les explicó la magia de esta técnica, que «si se trabaja correctamente es muy sencilla y cuyos resultados son espectaculares. Se consiguen resultados que con la cocina tradicional, en algunos puntos, difícilmente se pueden conseguir», indica el experto cocinero. La cocina al vacío es «fácil y vetajosa» que permite conservar el producto (crudo o cocinado) y también cocinarlos, para conseguir unas

cualidades y características organolépticas únicas de esta técnica.

El producto se suelta herméticamente en una bolsa y se somete a una fuente de calor (con una temperatura regulada y constante) adecuada para la cocción de cada receta de cocina al vacío. De esta manera, se extrae el aire de un producto y, al ponerlo en un horno o en baño maría, la temperatura transcurre absolutamente sin ningún obstáculo, de forma uniforme desde los extremos hasta el centro del producto, lo que no ocurre en la cocina tradicional.

FORMACIÓN

Taller de cocina. La empresa Urbiola Formación ha contado con Tony Botella, el 'guru' de la cocina al vacío, para acercar esta técnica a los cocineros sorianos. Se trata del mayor experto de España y muy conocido a nivel internacional.

Formación presencial. Esta consultora, especialista en formación presencial para hostelería y otros sectores, organiza numerosas actividades en Soria y cuenta siempre con los mejores especialistas. El objetivo es que las empresas potencien distintos ámbitos de su negocio con formación bonificada para el empresario.

Refrigeración Industrial

Aire Acondicionado

Venta y reparación de maquinaria frigorífica industrial

Maquinaria para hostelería

Avda. Valladolid, 35. ☎ 975 223 455 Fax. 975 224 696