

Hosteleros y dietistas celebran sus primeros 'Encuentros en la Cocina'

La cita tendrá lugar del 6 al 9 de octubre y se abordará la alimentación en diabéticos, hipertensos, alérgicos y celíacos

La Asociación de Hostelería reclama una titulación oficial para profesionalizar al sector

FIDELA MAÑOSO VALLADOLID

La Asociación Provincial de Hostelería de Valladolid y la Diplomatura de Nutrición de la Universidad, implantada este curso, han unido esfuerzos que se materializarán en los 'Encuentros en la Cocina' que se desarrollarán entre el 6 y 9 de octubre en la Facultad de Medicina y a los que está previsto que asistan especialistas y profesionales en las dos ramas, aunque también habrá cabida para público, siempre condicionado al aforo de las dependencias.

Este primer encuentro, que nace con vocación de perpetuarse, se desarrollará en dos partes, una

de ellas de tipo práctico, en la que participarán cocineros de alto nivel como Salvador Gallego, Ramón Roteta y José Rodríguez que impartirán clases a profesionales y principiantes en la cocina, como universitarios o amas de casa. Además, cada día se abordará con los expertos, en mesas redondas y conferencias, un tema relacionado con la nutrición en personas diabéticas, hipertensas, alérgicas o celíacas, problemas que, en muchos casos, desconocen quienes están en los fogones y que es bueno que sepan para dar un mejor servicio al cliente, cada vez más exigente.

«Va a ser una colaboración muy importante porque la hos-

telería está evolucionando en muchos aspectos, y también lo tenemos que hacer en relación a la salud», explica el presidente de la asociación, Fernando Pérez.

«Se trata de que cuando una persona vaya a comer a un restaurante sepamos qué tenemos que hacer cuando nos dice el problema que tiene y empezar a elaborar cartas específicas para ellos, saber lo que pueden beber... Es muy interesante», afirma Pérez.

A su juicio, los expertos en Nutrición también tienen que entrar en las cocinas «y ése es el futuro». De la misma opinión es el vicecorregidor de Extensión Universitaria, Mario Bedera, quien destaca el importante campo de ac-

tividad que se les abre a los estudiantes de la Diplomatura en todo aquello relacionado con el mundo de la hostelería.

«Estas carreras modernas nacen con el fin de solucionar problemas y en este caso se vislumbran muchas posibilidades», afirma, al tiempo que asegura que el encuentro servirá para potenciar la reciente titulación. Bedera insiste en que no se trata de un curso más de cocina, ya que aborda temas relacionados con la salud, por lo que se contará también con la colaboración de las asociaciones de personas que padecen estas dolencias. Denominaciones de Origen, e implicará también a la administración regional.

Profesionalización

Estos 'Encuentros en la Cocina' son el primer contacto que mantiene la Asociación de Hostelería con la Universidad, relación que los hosteleros pretenden que frágue despierte el interés de la institución académica y se implique para hacer realidad el proyecto de la Escuela de Hostelería. «Nos gustaría que la Universidad se diese de cuenta de que hace falta una titulación en este sentido», afirma Fernando Pérez, quien insiste en que sería bueno que Valladolid se adelantara «porque ahí se encamina el futuro».

«Necesitamos aprender más porque por nosotros mismos no damos más de sí y hay que adaptarse, evolucionar... Lo que sabe el pequeño empresario lo ha aprendido por sí mismo y se nota mucho en las comunidades donde hay Escuela de Hostelería. Es abismal la diferencia tanto en empresarios como en trabajadores».

La Universidad también apoyaría esta iniciativa aunque es pronto para aventurar cuando se hará realidad.

El encuentro cuenta con profesionales y expertos y nace con vocación de perpetuarse

Cocina y salud se unen para favorecer la buena alimentación

Un libro con todos los pinchos

F. M. VALLADOLID ■ La Asociación Provincial de Hostelería, en colaboración con Ayuntamiento y Diputación, tiene previsto celebrar próximamente el Concurso Nacional de Pinchos y aunque la fecha inicialmente prevista es octubre, quizás se aplazado el apretado calendario de actividades que se producirá en poco tiempo con la Feria de Día y el encuentro con los expertos en Nutrición.

Por el momento no hay fecha cerrada, aunque si se sabe que habrá tres participantes por provincia, con un máximo de noventa. Habrá igualmente tres premios y se añadirá otro al mejor pincho elaborado con productos vallisoletanos.

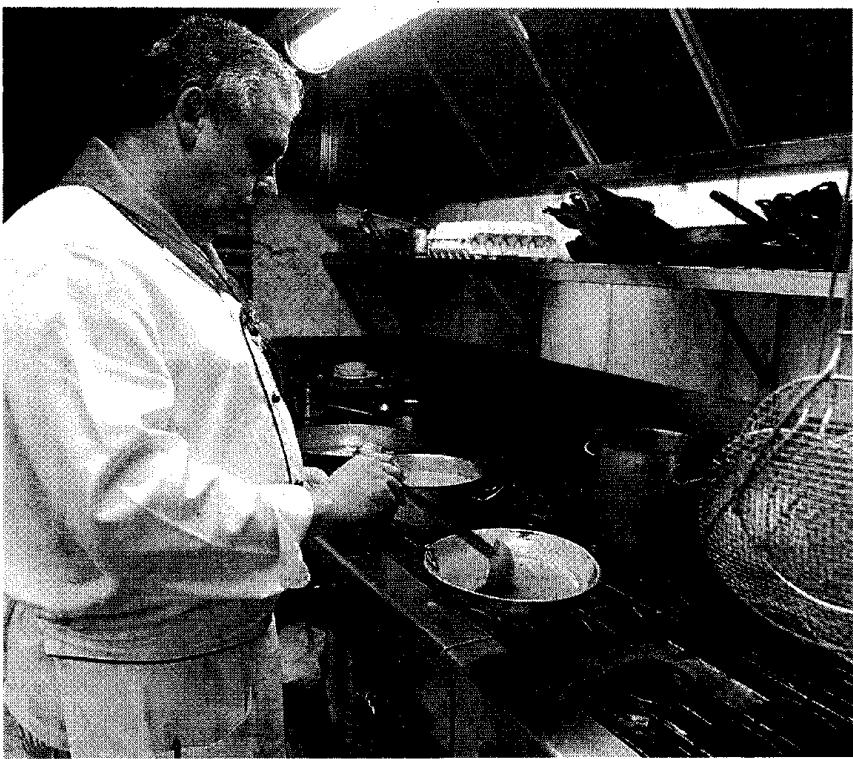
La iniciativa tiene previsto contar con la colaboración de establecimientos hosteleros de la capital para que cedan sus instalaciones a los participantes de fuera, «durante esa semana nos enseñarán a elaborar su pincho y nosotros lo venderemos para que el público conozca los gustos de todas las regiones».

El concurso en sí tendrá lugar casi seguro en una carpeta, donde estará el jurado, por la que pasarán cada día los concursantes para hacer su exhibición del pincho. Cuando no haya pase, se les organizarán excursiones por las rutas de la provincia.

Recopilación

Los pinchos que se presenten en este concurso se incluirán en el último capítulo del libro que tienen previsto editar conjuntamente la asociación y la Cámara de Comercio y en el que aparecerán las más de setecientas exquisiciones que se han saboreado en las cinco ediciones provinciales del concurso.

La labor de campo para recopilar todos estos pinchos será costosa ya que hay que localizar a los autores, hacer la fotografía y presentar la receta. «Ya hemos empezado a contactar con los ganadores de estos años pero hay que incluir a todos. Quizás así se enteren y nos puedan facilitar el trabajo», asegura Fernando Pérez, quien augura éxito a la publicación dado el interés por la cocina.



Paco Martínez, en los fogones de su restaurante, La Criolla. / GABRIEL VILLAMIL