

XVI ENCUESTRO

Escuelas de Hostelería de Aragón 2019

Beatriz Ara Comín
Fotografías de Pablo Lorao

Durante los días 3 y 4 de abril el IES Pablo Serrano de Andorra fue protagonista del XVI Encuentro de las Escuelas de Hostelería de Aragón. La idea de realizarlo en nuestra localidad surgió de los profesores del departamento de Hostelería y Turismo del instituto. Nos explica Pablo Lorao, jefe del departamento, que el curso pasado se celebró en Borja tras un parón de seis años. Tanto Pablo como el resto de profesores del departamento (Eva Abad, Mónica Azcona, Constantino Guerra y Marta Jiménez) sabían cómo se habían desarrollado en la localidad zaragozana y eso les sirvió de impulso para continuar con unas jornadas que no deberían desaparecer.

El objetivo principal ha sido compartir experiencias entre las diferentes escuelas y dar valor a la formación evitando el intrusismo profesional.

Las escuelas participantes llegaron desde todos los puntos de nuestra comunidad: CPIFP San Lorenzo de Huesca, el IES Miralbueno y TOPI Escuela de Hostelería de Zaragoza; el IES Zaurín de Ateca, el IES Juan de Lanuza de Borja, la Academia de Logística de Calatayud, el IFPE Escuela de Hostelería de Teruel, el IES Lobetano de Albarracín, el IES Matarraña de Valderrobres y el IES Pablo Serrano de Andorra.

Las enseñanzas convocadas han sido la Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración y el Grado Medio de Cocina y Gastronomía. Cada escuela participó con un máximo de cuatro personas, es decir, un alumno de cocina y su profesor y un alumno de servicios de restauración y su profesor.

Todas las actividades se llevaron a cabo en el CEA Ítaca y no solo estuvieron dedicadas a la cocina, sino que también hubo visitas guiadas por la localidad para todos los participantes.

La parte puramente gastronómica se desarrolló durante las jornadas de los días 3 y 4. El primer día se abrió el encuentro con una cena degustación de tapas elaboradas por las escuelas participantes y regadas con vinos de Aragón. Cada alumno debía explicar cómo se había elaborado y qué ingredientes habían utilizado. El último día se impartió una *master class* de coctelería para los alumnos y una mesa redonda para los profesores, en la que de nuevo se insistió sobre la necesidad de la formación para avanzar, mejorar, asentarse y tener proyección en el mundo de la restauración, además de analizar la situación actual del sector y las demandas de los clientes. Finalmente, los alumnos y profesores anfitriones prepararon la comida que clausuró el encuentro.

El menú de cierre cubrió las expectativas de todos los comensales, tanto alumnos como profesores e invitados de excepción: Antonio Donoso, presidente de la Comarca; Carlos Abad, presidente de ADIBAMA; Sofía Ciércoles, alcaldesa de Andorra; Belén Soler,

representante del Agromercado de la contornada; Roberto Miguel, presidente de la Asociación de Empresarios de Andorra; Rosa Rived, del proyecto "Pon Aragón en tu mesa"; el director provincial, Pedro Joaquín Simón; el director general de Planificación de F. P., Ricardo Almalé; la consejera de Educación, Maite Pérez; o Santiago Ortiz, exdirector del IES Pablo Serrano y actual gestor en el Servicio Provincial.

Todos los productos debían ser de cercanía o haber sido adquiridos en el comercio local. Con estas condiciones se inició la comida con los aperitivos: *samosa* de morcilla, buñuelos de bacalao, langostinos gabardina o boquerones marinados con una presentación cuidada y un sabor excepcional. Como entrante, judías pintas de Mas de las Matas, elegidas por su sabor, su suave resultado y su precio. El plato principal fue la estrella del menú, ya que su elaboración lenta suma valor y paladar al costillar de cerdo a baja temperatura. De nuevo la presentación sorprendió ya que fue emplataado sobre un lecho de puré y una salsa muy agradable. Por último, el postre, semifrío de queso de cabra y frutos rojos, supuso un broche de oro a estas jornadas.

