

Escuelas de Hostelería, el futuro



El futuro de nuestra cocina parece asegurado con nuevas generaciones de cocineros cada vez más preparados. Al menos eso me ha parecido esta mañana mientras era jurado del primer Premio de Bodegas Tradición para alumnos de escuelas de hostelería. Nueve finalistas pertenecientes a otras tantas escuelas de casi toda España. Cuatro de ellas de Madrid: Escuela Superior de Hostelería; Escuela Fuenllana; Escuela de El Cenador de Salvador; y Escuela de Aranjuez. Las otras, La Cónsula (Málaga), Altavía (Valencia), Artxanda (Bilbao), Taberna del Alabardero (Sevilla) y Escuela de Jerez.

Los participantes tenían que preparar un plato con caballa y algún vino generoso de bodegas Tradición, el patrocinador (¡qué buenos están su oloroso y su palo cortado!), y un postre con chocolate. También puntuaba una entrevista previa con el jurado. La verdad es que ha habido platos de mucho nivel dada la juventud de los participantes, que han mostrado, con alguna excepción, tener las ideas muy claras.

Los dos primeros clasificados han sido los que más me han gustado, por lo que ha habido cierta unanimidad del jurado. Al final, por unas décimas, ha ganado Raquel Contador, de la Escuela de Hostelería Fuenllana (ya les hablé en otro post de esta escuela y de sus magníficos resultados). Una chica de 24 años que tras licenciarse en Publicidad y Relaciones Públicas ha decidido dedicarse a la cocina. Lleno de sensatez y muy sencillo en su ejecución el timbal de caballa de la huerta, plato muy mediterráneo que

recordaba al tumbet mallorquín, con los lomos de caballa sobre berenjena, tomate y cebolla a la plancha y una espuma de vino amontillado.

Estupendas también sus trufas de pera al PX sobre nieve de mascarpone, unos pequeños bombones de pera confitada (al estilo bella Elena) en una copa sobre mousse de mascarpone. Gana tres meses de stage con Adriá y Arzak y una cantidad de dinero a modo de beca.

Si tengo que decir la verdad, a mí me ha gustado más el segundo clasificado, Hugo Díez Flaconnèche (atención a este nombre, que seguro que sonará), de la Escuela de Hostelería de la Casa de Campo de Madrid. Tiene 26 años y ha hecho además el curso de pastelería, lo que se nota mucho en sus platos. Los reposteros tienen una sensibilidad especial para la cocina. Su plato de caballa era mucho más arriesgado y demostraba mayor imaginación y técnica. La caballa se presentaba dentro de un original "pan crujiente de palo cortado", una especie de pastela norteafricana que incorpora el vino a la masa, acompañado de una ensalada oriental con piña, cacahuètes, mango y anís. Su dominio de la repostería también se ha visto en el postre, un logrado bizcocho sacher de frambuesas y pétalos de rosa, con tempura de rosas y frambuesa.

Aunque no haya ganado, mención especial para el más vanguardista de los participantes, Jon Cabello, de la escuela de Artxanda, con sólo 20 años, que ya trabaja en la cocina del espectacular hotel Gran Domine de Bilbao. Sin ayudante, se ha lanzado a un plato atrevidísimo: caballa crujiente con naranja y salsa de amontillado, en el que ha empleado todas las técnicas de vanguardia: un humo de roble y agua de azahar; arena de frutos secos; aire de naranja; nube de naranja... El crujiente de la caballa lo consigue triturando pan de gambas chino y friéndolo con el pescado. Dada su edad, puede tener mucho que decir en la cocina creativa.

P. D. La imagen que ilustra el post se le he cogido a mi amigo José Manuel Escorial de la página de su aula de gastronomía Arquestrato, donde anuncia los cursos de cocina para niños.

Escrito por Carlos Maribona a las 08:25 pm Ver/Hacer comentario
(197