



Alumnos de la Escuela de Hostelería, durante la preparación del menú degustación. JUAN CARLOS ROMAN

## Un menú «por la paz» con comida judía y palestina

**Escuela de Hostelería. Los alumnos elaboraron cinco platos típicos de la cocina árabe y kosher para «promover la integración» desde los sabores**

MARÍA AGRA

Fue el primer día del servicio de aula-restaurante del curso en la Escuela de Hostelería, una actividad donde los alumnos de cocina y servicios realizan prácticas reales en un comedor con público. Y el de ayer no fue un menú cualquiera. Entendiendo la gastronomía como un lenguaje universal que se manifiesta a través de los sabores, plantearon una comanda «especial» que promoviese «la integración, la convivencia y la paz» a través de la cocina.

Así nació el 'menú por la integración y por la paz'. Bajo el lema 'La paz también se cocina: con respeto, empatía y sabor', los alumnos prepararon cinco platos inspirados en la gastronomía de Oriente Medio, concretamente de comida típica de la cocina árabe-palestina y de la cocina kosher-judía. Un trabajo en equipo desarrollado por 26 alumnos

de primer año de Dirección de Cocina, divididos en dos grupos (13 elaboran el menú y otros 13 preelaboran y apoyan, ya que hoy tienen otro servicio de comedor con menú degustación) y nueve alumnos de segundo curso de Servicios en Restauración, que se encargaron de servir el menú y decorar el comedor con palomas de la paz en papel que depositaron en cada una de las mesas.

### «Plus de complejidad»

Aunque los alumnos tienen una parte de cocina internacional en sus módulos, «nunca se había hecho un menú tan especial y tan

«Nunca se había hecho un menú tan específico», afirma el director de la Escuela de Hostelería

específico, porque es comida árabe-palestina y kosher-judía, lo cual requiere una elaboración especial y el uso de determinados ingredientes», explicó el director de la Escuela de Hostelería, Roberto Suárez, quien aclaró que para los alumnos conlleva «un plus de complejidad», al tratarse de comida con la que no están tan familiarizados.

El menú, previsto para 40 comensales, consistió en un aperitivo de ensalada kosher y baba ganoush, un entrante de falafel con tahini, un primer plato de pescado —en el que sirvieron shakshuka de corvina—, un segundo plato de carne —musakhan, tradicional de la cocina palestina— y postres, que consistieron en knafeh (dulce de queso y masa kataifi) y malabi (crema aromatizada con agua de rosa). Todo ello por 17 euros, bodega aparte.

### Agradecimiento simbólico

La Escuela de Hostelería aprovechó la ocasión para invitar a comer a representantes de organizaciones de ayuda humanitaria y «agradecer simbólicamente» su trabajo e implicación. Entre ellos estaban el presidente nacional de Médicos del Mundo, José Fernández; el coordinador del grupo de acción de Amnistía Internacional en Gijón, José Ignacio Velasco; la responsable territorial adjunta de Accem, Lorena Iglesias; la técnica de proyectos en Asturias de Asamblea de Cooperación por la Paz, Alejandra Fajardo, o la directora de la Agencia Asturiana de Cooperación al Desarrollo, Beatriz Coto. También asistió la edil socialista Carmen Eva Pérez.



Rafael Piñera, Ignacio Blanco, Pedro Carrillo, Teresa Paquet, Ignacio Aguirrezabalaga y Alfredo Enrique Fernández.

## Grupo y Cocina Económica iniciarán su entente con una cena en Villa María

JANA SUÁREZ

GIJÓN. El compromiso con la sociedad gijonesa y con quienes más lo necesitan que siempre ha promulgado el Real Grupo de Cultura Covadonga hizo posible la firma, ayer, de un acuerdo de colaboración con la Cocina Económica. «Queremos aportar nuestros recursos, nuestros canales y nuestra comunidad para dar visibilidad a la labor de esta entidad solidaria tan arraigada en Gijón que fomenta el voluntariado. El objetivo es una alianza de valores para promover entre nuestros socios ese espíritu colaborativo que tan necesario es hoy en día», alabó

Pedro Carrillo, presidente del área social del Grupo.

### 120 motivos solidarios

El acuerdo sienta las bases por tanto para desarrollar acciones entre ambas entidades. La primera tendrá lugar el 6 de noviembre cuando se celebra una cena-cóctel bajo el eslogan '120 motivos para ser solidarios', organizada por el Grupo a beneficio de la Cocina Económica en la finca Villa María. Una cita que unirá gastronomía, música y compromiso social. «Es una colaboración que segura será muy duradera y útil», ratificó el presidente de la Cocina Económica, Ignacio Blanco.

### EN BREVE



Cientos de turistas esperan a coger el autobús de regreso al crucero.

### TURISMO

#### Largas colas para volver al crucero 'Silver Dawn'

J. S. La ciudad recibió ayer la visita de cientos de cruceristas que disfrutaron de un día soleado. Tras recorrer durante más de seis horas Gijón y otros pun-

tos de Asturias, los visitantes formaron largas colas en la zona del 'solarón' para coger el autobús que les llevara hasta El Musel y volver de regreso al crucero 'Silver Dawn'. La embarcación, de 212,8 metros de eslora y 6,7 de calado, navega con 596 pasajeros y 411 tripulantes.

**DESGUACES OVIEDO**  
Recambios de ocasión con garantía  
Si no queda satisfecho le devolvemos su dinero  
Carretera Santander, s/n. Granda - Siero  
desguacesoviedo.com  
Contacto con nosotros T. 985 79 20 87

**Energy 10** **repsol**  
gasóleos a domicilio  
VIMOIL  
985 16 85 00  
luz y gas

**DESGUACES HORREO**  
COMPRA DE TODO TIPO DE VEHÍCULOS, RETIRAMOS A DOMICILIO, TRAMITACIÓN DE BAJA EN EL MOMENTO  
PUENTE NORA S/N LUGONES  
985.26.04.80