



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 —musakhán, tradicional de la cocina palestina— y postres, que consistieron en knafeh (dulce de queso y masa kataif) 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 Pajardo, 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 Aguirrebalaga y Alfredo Enrique Fernández.

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

JANA SUÁREZ

Pedro Carrillo, presidente del área social del Grupo.

120 motivos solidarios

El acuerdo sienta las bases para 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 llevaba 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. Grande + Siero
desguace@desguacesoviedo.com
Contacta con nosotros: T. 985 79 20 87

Energy 10
gasóleos a domicilio
repsol
VIMOIL
985 18 85 00
luz y gas

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