

ALGO SE CUECE**CONGRESOS** 'Hecho en los Pirineos' convertirá a Huesca en la capital del debate agroalimentario y gastronómico entre el 18 al 21 del próximo mes de marzo

La cocina pirenaica, a debate en Huesca

Hecho en los Pirineos', I Congreso del Producto y la Gastronomía de los Pirineos, impulsado por la Agrupación Europea de Cooperación Transfronteriza (AECT), en colaboración con el Ayuntamiento de Huesca y la Cámara de Agricultura Altos Pirineos, convertirá Huesca en la capital del debate agroalimentario y gastronómico, del 18 al 21 de marzo, con el Palacio de Congresos como sede central.

Será un congreso «que busca responder a las expectativas del sector, agroalimentación y gastronomía, productores, cocineros y hosteleros, buscando la especialización en el producto pirenaico, tanto de Altos Pirineos como la provincia de Huesca, y su relación con los actores del hecho gastronómico, los hosteleros», señalan los organizadores.

Para la población en general, oscense y foránea, se ha diseñado la primera parte del congreso, con una feria agroalimentaria y numerosas actividades: talleres y demostraciones de cocina, catas y degustaciones, presentaciones y un espacio infantil. Ya han comenzado a formalizar su presencia diferentes productores agroalimentarios, hasta completar los 50 previstos, y los interesados en asistir al congreso puede también formalizar su inscripción a través de la página web oficial: www.congresogastronomiapiirineos.eu.

El Congreso se inaugurará de forma oficial el sábado, 18, a las 9.30, dando paso a la primera actividad, la conferencia 'Comercialización de productos agroalimentarios, diferentes perspectivas', que contará con la presencia de Hervé Geoffrois, director de

La Ferme en Direct, proyecto de autoventa de productores franceses; José Ara, jefe de compras de Supermercados Altoaragón-IFA Cabrero, distribuidor de productos locales de la provincia, y el oscense José María Vilas, ex presidente de Unilever, una de las grandes empresas alimentarias del mundo.

El congreso como tal comenzará el lunes, 20, compartiendo espacio con los productores agroalimentarios, aunque ya no con entrada libre, sino restringida a los congresistas inscritos. Atendiendo al título de la convocatoria, «las ponencias se han diseñado atendiendo tanto a los intereses de los productores agroalimentarios pirenaicos, como a los de los propios cocineros y servicio de sala, buscando la interrelación entre ambos», señalan los organizadores.

HERALDO

A. ALCORTA/HERALDO

Ya llega el Jueves Lardero. La próxima semana se conmemora el Jueves Lardero, prelude del Carnaval, que este año tendrá lugar en el parque Torre Ramona de Zaragoza. En Huesca, será en la plaza López Allué. **HA**

PRÁCTICAS INTERNACIONALES

Pasaporte culinario a América

Chef Training U. S. es un programa de prácticas para cocineros españoles en EE. UU. POR LAURA MATEO

ZARAGOZA. Estados Unidos se presenta cada vez más para los jóvenes españoles como un destino en el que completar su formación o comenzar a hacer sus primeros pinitos laborales. Los deportistas de élite siempre han tenido un hueco en las universidades americanas gracias a las becas, igual que los estudiantes más brillantes de sus promociones, a través del programa Fulbright, pero, hasta el momento, los jóvenes cocineros españoles tenían escasas posibilidades de realizar prácticas cruzando el charco.

La periodista zaragozana Mamen Sala ha puesto en marcha junto a la mallorquina Sandra Martín un programa de prácticas profesionales para chefs españoles en Estados Unidos. Según Sala, «España es un referente de primer nivel internacional en el sector de la gastronomía. La oferta académica de nuestro país se ha adaptado a un sector cada vez más exigente, pero la inexisten-

cia de redes entre España y Norteamérica ha limitado a nuestros centros de enseñanza al ámbito nacional o, como mucho, al mercado europeo».

Con el punto de partida de innovar dentro del sector, Sala y Martín iniciaron a mediados de 2016 Chef Training U. S., un programa que ofrece la oportunidad de desarrollar una experiencia profesional a recién graduados en restaurantes -fundamentalmente de cocina española- ubicados en zonas de vanguardia de Nueva York, Miami, California, Boston y Washington. Además, el programa se encarga de la gestión del viaje, de ayudar a encontrar alojamiento, del visado J-1 (que permite trabajar 40 horas semanales en concepto de entrenamiento de 3 a 12 meses) y del seguro médico.

EMBAJADORES GASTRONÓMICOS. Con Chef Training U. S. quieren que la cocina española «siga haciendo ruido, porque -dicen las organizadoras- está de moda», y quién mejor que los jóvenes que acaban de formarse «para hacer de embajadores de nuestra gastronomía». Actualmente están en contacto con estudiantes de la Escuela de Hostelería de Sevilla,

de la Escuela Gambrinos de la misma localidad y con diversos centros de Madrid, Barcelona y Valencia.

Hasta la fecha, 25 cocineros españoles se han desplazado hasta Estados Unidos para trabajar en «restaurantes punteros de las ciudades donde están ubicados», cuenta Sala, entre los que se encuentran El Rincón Asturiano, de Miami; Socarrat, que tiene tres restaurantes en el centro de Manhattan; Joselito, un nuevo restaurante español que acaba de abrir en Washington; o el grupo Zuma, una cadena de restaurantes de comida asiática de fusión que tiene restaurantes en varias ciudades estadounidenses. Los restaurantes están obligados a pagar un sueldo por encima del mínimo exigido y «cuando tienen una persona que les gusta, intentan mantenerla, porque en Estados Unidos hay falta de mano de obra cualificada en las cocinas», recalca la zaragozana.

Las organizadoras tienen previsto desplazarse próximamente a varias escuelas de hostelería españolas, entre ellas la de Teruel, para dar a conocer este nuevo proyecto y descubrir, indica Sala, «las ventajas de cocinar fuera de nuestras fronteras».

Jueves Lardero

1980 FAMILIA

Melsa

GRAUS

¡Organiza de Graus al puehero!

Tu palmo de longaniza 1 por 1€

Avenida Goya 8 | ZARAGOZA
976 233 938

c/ Barranco 38 - 40 | GRAUS
974 540 057

Pásate del 20 al 23 de febrero