

TALLER DE COCINA

“Las especias. Un mundo de aromas, sabores y colores”

En colaboración con el grupo Carmencita - Jesús Navarro S.A.

El pasado día 26 de noviembre, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, un interesante Taller de cocina que versaba en torno a las especias, sus características y su empleo en la cocina y la Gastronomía en general.



La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo, dentro de su programa anual de Formación continua.

El curso – taller permitió a todos los asistentes conocer a fondo sus propiedades aromáticas y gustativas, se destacaron las distintas variedades de las especias seleccionadas, sus controles de trazabilidad y seguridad alimentaria y se expusieron como un recurso innovador, singular y elemento

de diseño conductor en la cocina de autor.

Dentro del programa nos adentramos en sabores, aromas y colores vivos, traídos del lejano oriente, de las américas y de los lugares más recónditos del mundo y conocimos cuales de estas especias se cultivan hoy día en España.



El taller contó con una degustación excepcional de productos creados para destacar el sabor y aroma de las especias que se presentarían en el curso, que corrió a manos de Araceli Conty (imagen superior) y Juan Carlos Carretero (imagen inferior), ambos Profesores de Pastelería de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.





Así como de una ponencia magistral que nos ofrecieron Manu Ballesteros (a la izquierda) – Chef colaborador con la Obra Social La Caixa y la Universidad Autónoma de Extremadura en el dpto. de Tecnología de los alimentos –, Tonino Guitián (en el centro) – periodista y presentador, estudioso de la Gastronomía y colaborador de varios programas de tv y radio, entre otros: “Caiga quien Caiga”, “Vamos a Cocinar” y “Un país para comérselo” – y James Wayne

Moritz (a la derecha) – Chef del grupo CARMENCITA y responsable del departamento de I+D+I –, que realizó para nosotros una *Master Class* presentándonos las especias más utilizadas en la Gastronomía actual.

En el taller participaron unas 60 personas entre miembros de la Asociación de Antiguos Alumnos, profesionales de la Restauración y alumnos del centro, completando el aforo disponible de la sala.

