

TALLER DE COCINA

“Pescado en conserva”

En colaboración con
Conservas Ortiz S.A.

El pasado día 4 de abril, se desarrolló en el aula DEMO de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (en adelante ESHT), un interesante Taller de cocina que versaba en torno a las conservas, el proceso de elaboración del producto (desde la pesca hasta el enlatado), las diferencias existentes entre túnidos y sus diversas preparaciones.



Dª Reyes Ortiz inaugurando el curso

La actividad fue organizada por la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y de Turismo (AAHOSTUR), dentro de su programa anual de Formación continua y de sus cursos monográficos de primavera.

El curso – taller dio comienzo con la presentación de Dª Reyes Ortiz, Jefa de estudios del turno vespertino de la ESHT, seguido de la ponencia de D. Manuel Torres Lozano – Jefe de ventas Nacional de la citada marca–, en la que a modo de introducción explico a los asistentes como habíamos llegado a la organización de este curso.



En 2012 Conservas Ortiz S.A. puso en marcha un Concurso Profesional en el que utilizando su materia prima se diseñara un pincho que representara los valores de la marca. El ganador fue Miguel Ángel Jiménez – antiguo alumno de la ESHT y miembro de AAAHOSTUR – quien tuvo a bien ponernos en contacto para crear este atractivo taller.

Dentro del programa nos adentramos en la vida del producto, las sinergias que crea en las comunidades costeras y el medio de vida que supone para un sector que se ha especializado para hacer frente a las amenazas externas.

Desde la pesca artesanal y respetuosa con el entorno que practica la 5ª generación de esta empresa familiar – fundada en 1891, y que actualmente cuenta con presencia en 40 países y 5 continentes –, llegamos hasta los distintos enlatados y presentaciones en los que se comercializan estos productos.



En la presentación supimos del inestimable trabajo manual que desarrollan los cientos de trabajadores que limpian a mano uno a uno cada uno de los pescados, y que con gran dedicación conservan para convertirlos en una materia prima excepcional.



Anuelo encontrado en una cinta de corte donde puede apreciarse la marca que dejó la sierra

Igualmente nos adentramos en el gran abanico de especies que se emplean en estas elaboraciones tan apreciadas (atunes, bonitos, anchoas, verdes, sardinas, y mejillones entre otros) y en los distintos escabeches en los que pueden presentarse (en escabeche tradicional, en salsa roja, en salsa catalana, frito y en escabeche – técnica exclusiva de conservas Ortiz – y otros).

El curso – taller permitió a todos los asistentes conocer a fondo sus propiedades gustativas por medio de una degustación excepcional de una gran muestra de estos productos, donde se destacaron las distintas cualidades y presentaciones de las especies seleccionadas.



En el taller participaron más de 60 personas, entre miembros de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de Hostelería y Turismo y profesionales de la Restauración, completando el aforo disponible de la sala.



Nuestro agradecimiento a Miguel Ángel Jiménez por ponernos en contacto, a todos los integrantes de Conservas Ortiz S.A. por su ponencia magistral y una puesta en escena tan espectacular de estas maravillas gastronómicas y a la ESHT por la cesión del espacio en el que poder llevarlo a cabo.

AAAHOSTUR
