

Buscando a la mejor pareja de aprendices de chef

El premio serán 1.500 euros para formación y prácticas de verano en un restaurante del Grupo Nove

DOLORES CELA
LUGO / LA VOZ

Fomentar la creatividad entre los futuros chefs es el objetivo que persigue el Concurso de Innovación Gastronómica, en el que participarán 20 alumnos de diez escuelas de hostelería de Galicia, que trabajarán por parejas. El premio consiste en una beca de 1.500 euros para formación y el acceso a prácticas en alguno de los restaurantes del Grupo Nove, según recordó ayer Héctor López, chef ejecutivo de la empresa Innolat, que fabrica queso crema bajo la marca Quescrem. Es la que convoca el certamen y la que impone como condición que este producto esté incorporado a las recetas.

Héctor López explicó que la idea de crear el premio, que ya va en su segunda edición, partió de una reunión en la empresa, en la que colabora como chef. «Nos gusta trabajar con la base y yo les recordé que cuando estudié cocina, hace ya 20 años, valorábamos mucho que se nos prestara atención, posiblemente más que cuando entras ya realmente en el mercado laboral».

Los alumnos tendrán que elaborar un menú con un entrante, un plato principal y un postre y, como mínimo, emplearán dos variedades de queso crema. El jurado valorará no solo el sabor, que según el chef es fundamental, sino también la innovación y el modo moverse entre fogones. «Queremos ver pruebas de los nuevos usos de este tipo de quesos, pero también el trabajo en la cocina».

Jurado exigente

El jurado estará examinando cómo se manejan las diez parejas en la cocina y valorará también tanto el orden, como la limpieza y el trabajo en armonía entre los dos futuros chefs.



Héctor López durante la clase magistral que impartió a los alumnos en forma de showcooking.

Lo formarán Yayo Daporta, 1 Estrella Michelin, 2 Soles Repsol y miembro del Grupo Nove; César Romero Villena, profesor en el Basque Culinary Center y en la Escuela de Pastelería del Gremio de Barcelona; Héctor López, chef ejecutivo de Quescrem y miembro del Grupo Nove; Sergio Martínez Alonso, responsable de I+D+i de Quescrem; Elena García Roca, coordinadora de Gastroteq de Quescrem; y Alberto Traversa, co-editor y periodista de La Alacena Roja.

El centro en el que estudia la pareja ganadora también tendrá su recompensa. Recibirá un cheque de 1.000 euros para adquirir

material y productos Quescremn gratis durante un curso escolar, por valor de 500 euros.

Cada una de las diez escuelas que participan se encargó de seleccionar a los concursantes, mediante la valoración de recetas o con un certamen previo.

Apuesta por la profesionalización

El concurso, según Héctor López, es «un grano de arena en la profesionalización de la hostelería, desde la base». Los ganadores tendrán la oportunidad de compartir los utensilios de la cocina con uno de los chefs del Grupo Nove.

Para Héctor López «queda to-

avía mucho por innovar, están apareciendo continuamente ingredientes nuevos, la industria alimentaria dispone de departamentos de I+D+i, que son de gran ayuda y también tenemos al alcance las nuevas tecnologías». «Tampoco hay que obsesionarse con la innovación —añadió— porque la cocina es hacer las cosas bien y con personalidad y no preocuparse solamente de hacer cosas diferentes».

A la hora de diseñar los menús cada pareja tendrá libertad total a la hora de elegir las recetas. La única imposición del concurso es que han de usar alguna de las diez familias de productos

PREPARATIVOS

Diez parejas. Tendrán que elaborar un menú con entrantes, plato principal y postre.

Queso crema. El ingrediente principal. Deberán de usar al menos dos tipos.

¿Dónde? En este mes en la Escuela Superior de Hostelería de Galicia.

que elabora la primera industria láctea gallega especializada en el desarrollo, fabricación y comercialización de queso crema.

La oferta de la industria lucense para incorporar a las preparaciones del menú del concurso es muy amplia. Los alumnos pueden usar variedades con algas, pimienta rosa, aceitunas, de queso manchego, de cabra, de San Simón y de torta del Casar, entre otros. La compañía lucense invierte anualmente el 10% de su cifra de negocio en la innovación. La capacidad productiva de la empresas, que lleva apenas diez años en el mercado, es en la actualidad es de 2.200 toneladas.

Los alumnos ya conocen las bases porque Héctor López les explicó la mecánica del concurso en una clase magistral, en forma de *showcooking*, en la que empleó queso crema como ingrediente principal.

«Este es el segundo año y podemos hablar con la experiencia del pasado, en que nos sorprendió muchísimo el alto nivel y ver cómo los alumnos se lo toman en serio», dijo. «Nos gustó mucho el ambiente y el compañerismo —añadió— todos estaban satisfechos por la experiencia, por conocer a los profesionales y los que no ganaron, apoyaron igualmente a los que se llevaron el premio».

El jurado valorará el sabor, la innovación, la limpieza y la armonía en el fogón

«Queda todavía mucho por innovar, están apareciendo ingredientes nuevos»

Cada escuela de las diez que participan se encargó de seleccionar a la pareja que concursará