

EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA ENSEÑAN LOS PLATOS REGIONALES



Los profesores Raúl González (segundo por la derecha) y Javier Gutiérrez con un grupo de alumnos de la Escuela de Hostelería de Adolfo Muñoz. FOTOS: BARRI

Sentir la cocina de aquí

El conocimiento de los platos de la cocina de la región juega un papel fundamental en los cursos que imparte la Escuela de Hostelería de Toledo, ubicada en la Avenida de Castilla La Mancha. Los profesores transmiten a los alumnos la pasión y el cuidado por la cocina de aquí, a la que han aplicado las técnicas modernas y le han quitado grasa. Los cursos de cocina, a diferentes niveles, están en alza.

IGNACIO ARÍZAGA

Las señas de identidad de la Escuela de Hostelería de Adolfo son cocinar sin grasa y enseñar con cuidado y esmero la gastronomía castellano-manchega. En este centro toledano se aplican los procedimientos modernos a la base de la cocina tradicional. La Escuela cuenta con un servicio de restaurante abierto al público donde se pueden degustar estos platos y comprobar si se cumple la filosofía fundacional.

La directora del Centro, **Ángela Fernández**, lo dice con claridad: "nosotros les inculcamos a nuestros alumnos la base de todo tipo de cocina y luego hacemos hincapié en la cocina castellano-manchega, aunque hacemos algunas modificaciones sobre la base

tradicional, porque moderamos mucho la grasa, ya que apostamos por la cocina saludable". Por ejemplo, el *tiznao de bacalao* y las gachas manchegas, dos platos de indudable toque regional, se cocinan de una manera más

Las señas de identidad de la Escuela son cocinar sin grasa y enseñar la gastronomía castellano-manchega

ligera y estilizada, propia de cómo ha evolucionado la gastronomía en los últimos tiempos.

Además, en la Escuela también se aborda la fase de investigación de la

cocina, un camino que conduce a la denominada cocina de autor.

La directora reconoce que los diferentes cursos que se imparten en el Centro, dirigidos a colectivos con pretensiones diferenciadas, viven un momento expansivo, algo a lo que no es ajena la crisis. "La crisis nos ha enseñado que la formación es muy importante. Antes valía prácticamente todo, pero ahora es fundamental que haya gente especializada en el servicio, porque el cliente y el turista es exigente", explica **Ángela Fernández**, quien añade que la afluencia de alumnos en los cursos se ha incrementado un 30 por ciento. Actualmente hay unas 120 personas aprendiendo cocina o sala en sus diferentes niveles.