



A la derecha, y sobre estas líneas, escenas de un día de trabajo y aprendizaje en la Escuela, donde actualmente hay unos 120 alumnos de diferentes ciclos.



Las posibilidades que hay de estudiar hostelería van desde los cursos de grado medio, al ciclo superior de restauración, pasando por el módulo de Programas de Cualificación Inicial y siguiendo con los cursos del Sepecam para desempleados, que se imparten en las especialidades de cocina, restaurante y sumiller.

EN ESTA ESCUELA de cocina se investiga también sobre nuevos platos, tomando como punto de partida la cocina castellano-manchega. Por ejemplo, Raúl González, maestro de cocina, está enfrascado actualmente en la elaboración del denominado "mazapán de azafrán", una receta en la que está avanzando adecuadamente. "Lo más difícil del plato es que el aroma no se pierda con la mezcla", explica este profesional, quien destaca el buen momento que vive la cocina castellano-manchega. "Tenemos buenos cocineros y buenos productos, y eso nos hace estar entre los mejores. Se ha sabido adaptar la cocina a los tiempos modernos. Se ha logrado un buen resultado manteniendo la esencia", añade con convicción.

González pone mucho énfasis, en sus clases, en que hay que quitarle grasa a los platos. Por ejemplo, recetas que tradicionalmente llevaban manteca de cerdo o tocino se sustituyen "por un aceite de oliva monovarietal de la

región. Nos gusta sustituir las grasas animales por la grasa natural".

Los alumnos de la Escuela aprenden, además, los procedimientos modernos de la cocina, que han supuesto una revolución indiscutible en la manera de tratar los platos. Una de estas nuevas técnicas es la cocción a bajas temperaturas, que da mucho juego.

En la Escuela se estudian a fondo productos emblemáticos de Castilla La Mancha, como el azafrán. "Somos el mayor productor de azafrán del



Ángela Fernández, Directora de la Escuela de Hostelería de Toledo.

El profesor Raúl González investiga para hacer mazapán de azafrán. "Lo difícil es que no se pierda el aroma"

mundo", explica González, quien subraya que ponen en conocimiento de los estudiantes los detalles sobre la recolección, la producción, el envasado y otras particularidades de esta sustancia, que tiene un acentua-

do protagonismo en los distintos platos de la Escuela. "El azafrán lo utilizamos mucho en los arroces y también hacemos vinagretas de azafrán, además de usarlo para perfumar los platos de caza y pesca" comenta González, al tiempo que añade que se usa igualmente en los postres, ya sea como helado de azafrán o como galleta de azafrán.

Los alumnos van asimilando las enseñanzas que se imparten en la Escuela. Así, María Arroyo, una