

Se prendieron los fogones de 'Cocina Gourmet Colombiana'

Escrito por Eduardo Lunazzi

Martes, 25 de Agosto de 2015 02:53 - Última actualización Martes, 25 de Agosto de 2015 09:36



Veintinueve aprendices de todo el país muestran desde este lunes la gastronomía de sus regiones, luego de un trabajo previo de investigación adelantado con el acompañamiento de sus instructores. San Andrés estará presente en el concurso con la participación del aprendiz Edward Matute Hernández, quien lleva como plato especial la tradicional Sopa de Cangrejo o Crab Soup.

En efecto, desde ayer y durante cinco días, los frutos de la tierra y los sabores de Colombia están en las manos de 29 aprendices, quienes tienen la misión de mostrar al país las expresiones culturales que conforman el patrimonio gastronómico de cada región de donde provienen.

'Cocina Gourmet Colombiana', es el concurso con el que el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) fortalece su formación en el área a partir de la investigación y donde aprendices e instructores, mediante el uso de técnicas y métodos, buscan rescatar productos autóctonos.

“Empleamos el sabor de Colombia para entregarle al sector de preparación de bebidas y alimentos personal altamente capacitado”, dijo el director general del SENA, Alfonso Prada, quien añadió que “esta es la tercera versión de la iniciativa que se realizó el año anterior en Armenia (Quindío) y hace dos años en Bogotá”.

En el Tolima Grande

En esta oportunidad, la sede del concurso es el Centro de Comercio y Servicios de Ibagué (Tolima), donde los jurados evaluarán a los participantes –semifinalistas después del proceso eliminatorio en cada una de las regionales–.

Se prendieron los fogones de 'Cocina Gourmet Colombiana'

Escrito por Eduardo Lunazzi

Martes, 25 de Agosto de 2015 02:53 - Última actualización Martes, 25 de Agosto de 2015 09:36

“En la Regional Tolima contamos con ambientes de formación especializados, a lo que se suman experiencias exitosas en realización de eventos masivos, como el Festival Gastronómico, que hemos organizado durante 11 años en el marco del Festival Folclórico Colombiano”, explicó Félix Ramón Triana Gaitán, director del SENA en este departamento.

Los concursantes serán calificados teniendo en cuenta cuatro aspectos: preparación, sabor y textura, habilidades demostradas en la cocina (calidad de la comida, capacidad de organización, uso de ingredientes obligatorios y desperdicios), estilo y creatividad, y presentación de los platos.

El sabor de las islas ante jurados expertos

“Esta es una oportunidad que tengo y que tiene San Andrés de mostrar su cultura y su riqueza gastronómica, por eso uno de los platos que voy a preparar es nuestra tradicional sopa de cangrejo, que con un poco de innovación deleitará a los jurado”, afirmó el aprendiz Edward Matute Hernández, de 17 años.

Cada concursante debe entregar un número determinado de platos al final de la prueba: tres entradas, tres platos fuertes, y tres postres –todos iguales–, uno para exhibición y dos destinados a los expertos evaluadores, quienes también tendrán en cuenta los gramajes de cada plato (entrada, de 90 a 110 gramos; plato fuerte, de 300 a 350 gramos); postre (de 90 a 120 gramos). El incumplimiento en el peso conllevará a una penalización.

Los jurados están conformados por Marlene Bonilla Pardo, chef de 'Fogón de piedra' en Cali (Valle del Cauca), considerado por la revista Latin Trade como el segundo restaurante de Latinoamérica; Hobany Velazco Soto, ganador de diferentes premios nacionales e internacionales y chef asesor de Servicios de Comida para Nestlé de Colombia; y Luis Carlos Gómez Londoño, chef capacitador de Nestlé de Colombia. Todos ellos egresados SENA.

'Cocina Gourmet Colombiana' se realiza durante cuatro días de pruebas y eliminatorias que terminan el jueves 27 de agosto.