

## *La cocina, asignatura de moda*

**RAFAEL  
ANSÓN**

**E**l desarrollo alcanzado últimamente por las actividades hosteleras y restauradoras, en el que se inscribe la revitalización de las cocinas regionales y sus productos más representativos, así como de la imaginación a la hora de inventar las recetas, ha provocado un intenso y para algunos hasta sorprendente florecimiento de las escuelas de hostelería y una conversación de la cocina en asignatura de moda en muy diferentes ámbitos.

Los que veníamos reclamando desde hace tiempo para la gastronomía un cierto envoltorio académico y didáctico que refrendara su evidente importancia cultural, nos sentimos especialmente satisfechos, aunque pienso que hay que seguir siendo ambiciosos y exigir a todas estas iniciativas un elevado listón de calidad.

La propia Administración, pero también diversos restauradores de prestigio, se han situado detrás de esta serie de iniciativas docentes que, sin duda, pueden llegar a proporcionar generosos beneficios a sus promotores pero que,

## **OCIO**

**«El principal punto de partida para que cualquier proyecto didáctico o educativo relacionado con la profesión hostelera tenga éxito es introducir una limitada serie de conceptos generales de obligado cumplimiento y, sobre todo, permitir el conocimiento práctico de los grandes secretos culinarios.»**

sobre todo, contribuyen a elevar el nivel de calidad.

Posiblemente, el principal punto de partida para que cualquier proyecto didáctico o educativo relacionado con la profesión hostelera tenga éxito es introducir una limitada serie de conceptos generales de obligado cumplimiento y, sobre todo, permitir el conocimiento práctico de los grandes secretos culinarios. Porque ningún gran cocinero ha surgido como resultado de farragosos planteamientos teóricos o de resolver ecuaciones planteadas en una pizarra. Por el contrario, se forma durante muchas fechas de contacto cotidiano con los fogones, de investigación y de intercambio de ideas. Estos dos últimos elementos sí que deben ser objeto de atención para las florecientes escuelas modernas de cocina.

Uno de los proyectos más ambiciosos entre los que proliferan últimamente por la geografía española es el de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla (Plaza de Molviedro, 4. Tfno. 95/456 31 88), puesta en marcha hace un par de años en unas flamantes instalaciones por Luis Lezama, propietario de las Tabernas del Alabardero de Madrid, Sevilla, Puerto Banús y Washington, así como del Café de Oriente de Madrid. En colaboración con la Obra Social de El Monte y de unas cuantas firmas comerciales, el famoso "cura hostelero" promueve un proyecto profundo y ambicioso, del que

forma parte un experimentado cuadro de profesores entre los que se cuentan conocidos jefes de cocina andaluces, pasteleros y licenciados en Comercio y otras disciplinas afines.

Lezama y los suyos proponen un Plan de Estudios con cinco años de duración y dirigido a jóvenes con edades comprendidas entre los 16 y los 21 años. Pero, al margen de estos ciclos, la Escuela sevillana presenta diferentes cursos específicos, cuya duración oscila entre las dos y las treinta horas en diferentes fechas (con precios que van desde las 3.000 a las 50.000 pesetas) y que abarcan la más amplia gama de posibilidades del mundo hostelero, desde la cocina tradicional a la pastelería, desde el servicio en cafetería hasta la ornamentación de mesas, desde la iniciación a la cata al control presupuestario de las empresas hosteleras.

Más joven todavía que esta ambiciosa iniciativa andaluza es la que se ha puesto en marcha en Santiago de Compostela a través del Centro Superior de Hostelería de Galicia (Carretera de Santiago a Noia, Kilómetro 3. Tfno. 981/54 2519), dependiente de la Secretaría Xeral para o Turismo de la Xunta gallega que preside Manuel Fraga y asesorado por la prestigiosa Ecole Hôtelière de Lausanne (Suiza), hasta hace poco un objetivo habitual para nuestros jóvenes aspirantes a restauradores.

**«Uno de los proyectos más ambiciosos entre los que proliferan últimamente por la geografía española es el de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla, puesta en marcha hace un par de años en unas flamantes instalaciones por Luis Lezama, en colaboración con la Obra Social de El Monte y de unas cuantas firmas comerciales.»**



Su programa incluye un plan de estudios basado en la flexibilidad. Los certificados, de tres especialidades diferentes (cocina, servicios y alojamiento), se pueden obtener por medio de una formación de dos años de duración; el Diploma, a través de tres años de estudios; y el Gran Diploma, con una duración total de cinco años, los dos últimos de Dirección. El Centro Superior de Hostelería de Galicia presenta también cursos de reciclaje para profesionales ya ejercientes, todo ello en unas instalaciones dotadas de cam-pus, residencia, laboratorio de idiomas, biblioteca y gimnasio, al margen de las dedicadas específicamente a la enseñanza hostelera.

Hasta aquí hemos citado dos experiencias periféricas de "Universidad de la cocina", una privada y otra oficial, pero hay que añadir de inmediato las que tienen su sede en los dos principales polos gastronómicos del país, Madrid y Barcelona.

En la capital, la más veterana es la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid (Casa de Campo. Tfno. 91/463 11 00), inaugurada en 1957. Actualmente la dirige Florencio Men-daña Blanco y sigue lanzando al mercado buenos profesionales.

Más desconocida es la Escuela de Hostelería de Majadahonda, situada en el Instituto María de Zayas y Sotomayor (Tfno. 91/639 6611), abierta hace ocho años y dirigida por Mercedes Diéguez. Al

igual que la de Madrid, depende del Ministerio de Educación y la duración de sus cursos oscila entre los tres y los cinco años.

En la ribera del Tajo en Aranjuez, hace siete años que se inauguró otra Escuela de Hostelería (Morera, 28. Tfno. 91/892 02 98), también oficial y que, bajo la dirección de Francisco Escribano, organiza cursos de restauración de grado superior (entre tres y cinco años), además de otros de cocina y servicios.

La iniciativa privada también ha abierto importantes escuelas de cocina en Madrid, como la conocida Juan de Altimiras, de Alambique (Plaza de la Encarnación, 2. Tfno. 91/547 88 27) que, bajo la dirección de Clara María Amezúa, presenta una larga serie de cursos de cocina, hostelería, protocolo y relaciones públicas; la de José Luis (Sambara, 153. Tfno. 91/407 08 54), en la que el famoso hostelero enseña algunas de las claves de por qué sus locales han alcanzado tanto éxito; o la de Cristina Galiano (General Pardiñas, 57. Tfno. 91/577 88 47), muy consolidada en la ciudad.

Mientras, en Barcelona sobresalen dos, la Escuela Superior de Hostelería de Cataluña (Universidad de Bellaterra), que organiza ciclos que oscilan entre los tres y los cinco años y que exige que el aspirante al ingreso haya culminado los estudios de Bachiller Superior; y la

## OCIO

**«En la capital, la más veterana es la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid inaugurada en 1957. Actualmente la dirige Florencio Mendaña Blanco y sigue lanzando al mercado buenos profesionales.»**

Escuela de Restauración de Barcelona (Muntaner, s/n. Tfno. 93/453 29 03), que lleva diez años en funcionamiento y mejorando cada día. A la cabeza de ambas iniciativas se encuentra Josep Julia, propietario del restaurante barcelonés Reno.

En cualquier caso, esta variedad de ofertas representa una gran noticia en nuestro ámbito, tanto para los aspirantes a profesionales (que no tendrán necesidad de viajar a las afamadas escuelas francesas o suizas para perfeccionar sus conocimientos) como para los aficionados a la gastronomía, que están exigiendo una formación cada vez más amplia y completa.

De cara a este empeño, se agradece, en cualquier caso, poder valerse de la racionalidad de un programa y la funcionalidad de unas instalaciones en las que nuestros aspirantes a hosteleros (o simplemente aquellos profesionales que deseen perfeccionar su técnica) se sientan cómodos y dispongan de todas las ventajas para poder desarrollar su vena creadora. Pero que nadie cante victoria, el gran profesional de la cocina sólo surge después de mucho contacto con los propios fogones, nunca de planteamientos teóricos por muy completos que sean. Por eso, todas estas escuelas y otras muchas que puedan abrirse en el futuro deberían tener un lema: servir como acicate para la imaginación de los aspirantes.