

LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA

Com cada any, a finals de novembre, se celebra a San Sebastián (País Basc), el congrés «Lo Mejor de la Gastronomía», on els alumnes de 1r curs de Restauració van poder anar a aprendre i a gaudir de xerrades i ponències per part dels millors cuiners i pastissers del panorama actual.

Els dies del congrés van ser molt intensos, però encara hi va haver temps per anar a visitar els millors restaurants de la zona, des dels millors locals de tapes a restaurants amb estrelles Michelin.

PAÍS BASC

A principis d'abril, els alumnes de 2n d'Hoteleria van fer el ja tradicional viatge al País Basc, on a part de poder gaudir de l'espectacular ambient gastronòmic, van anar a visitar el restaurant Mugaritz, on hi treballa el

nostre exalumne Llorenç Segarra; una sidreria, on van poder veure tot el procés de fabricació de la sidra, i, finalment, el Museo de la Cultura del Vino Dinastía Vivanco. Va ser una visita molt profitosa i divertida.



BÈLGICA



Els dies 27 i 28 de maig, els alumnes de pastisseria, acompanyats dels seus professors, van anar a Brussel·les (Bèlgica) a visitar la fàbrica de xocolates Barry-Callebaut on vam veure tot el procés d'elaboració de la xocolata i també vam visitar les xocolateries i bomboneries de la ciutat. Al vespre vam poder veure la final de la Champions League del Futbol Club Barcelona-Manchester United, i ens va sorprendre l'afluència de barcelonistes que hi havia pels carrers celebrant la victòria.

