

El Gastrofòrum de la Joviat acull una quinzena llarga de tallers i xerrades



El Gastrofòrum ha uincorporat una sessió de cuina amb nitrògen | Joviat

Dilluns i durant tot aquest dimarts, l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa torna a viure intensament el Gastrofòrum, iniciativa dirigida als alumnes de Cuina i Gastronomia, Serveis en Restauració, Pastisseria i Direcció de Cuina que desenvolupa un programa de xerrades, activitats, tallers, tastos, demostracions de professionals i empreses del sector de l'hoteleria, passes de films, ponències relacionades amb la gastronomia i com a colofó el concurs de cuina i serveis, sommelieria i pastisseria, on els alumnes de l'Escola d'Hoteleria, en grups de quatre (dos cuiners/res i dos cambrers/res) han de cuinar i servir un plat i unes postres, juntament amb el servei d'un còctel i un maridatge de vins.

En l'edició d'enguany algunes de les xerrades i ponències més importants han estat de la mà de Diego Alías, exalumne, propietari del restaurant Ca l'Amador, des de fa de 15 anys i premiat com a Cuiner de l'Any el 2015; Alex Castany, representant de Sanmartí Carnissers i primer carnisser espanyol en poder importar carn de vedella Wagyu, una espècie japonesa molt apreciada.

També s'ha parlat de la Formatgeria Montbrú, a càrrec de Martí Padrissa, exalumne i treballador en aquesta formatgeria que ha obtingut nombrosos premis; Vinagres Fòrum, celler familiar del Penedès, que elaboren vins i vinagres espectaculars; Cafès del Bages, amb l'Éric Seuba, exalumne de l'escola, o de la Cuina creativa amb llegums, des de l'Associació Espanyola de Legumbres, Delicooks i el xef de cuina vegetariana i vegana Alex Pirla, masterclass enfocada a la cuina creativa amb llegums, entre d'altres.

Els professors de l'Escola d'Hoteleria han complementat el programa del Gastrofòrum amb tallers i

xerrades especials.

El Gastrofòrum d'enguany, ha tingut com a novetat, que algunes de les ponències han estat "obertes", de manera que els alumnes de l'Escola d'Hoteleria Joviat de Manresa han pogut apuntar-se a les que els ha resultat més interessants.