

Diario del **Alto Aragón**  
Edición Digital

IBERCAJA DIRECTO  
le informa :  
Nómina  
Ingresada

Ahora su Móvil  
le dará  
las mejores noticias

entrar | alta

Martes, 18 de Octubre de 2005

Fotos del día

Actualidad

Huesca

Comarcas

Aragón

Opinión

España

Mundo

Economía

Cultura

Sociedad

Deportes

Espectáculos

TV

Última



Suplementos

Económico

Escolar

Señas

Dominical

Ecos

Edición impresa



Sociedad

Noticias &gt; Diario &gt; Sociedad

TALLER DE GASTRONOMÍA

## Cocina con imaginación y juventud

Andoni Luis Aduriz impartió ayer el segundo curso del Taller de Gastronomía en la Escuela de Hostelería San Lorenzo

Andoni Luis Aduriz impartió ayer el segundo curso del Taller de Gastronomía organizado por la Asociación Provincial de Hostelería y la Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca. El joven y exitoso cocinero compagina su trabajo al frente del Restaurante Mugaritz de Rentería con clases, demostraciones e investigación en numerosos campos de la gastronomía. Organizadores y público recibían con todos los honores a uno de los especialistas más laureados dentro y fuera de España, que ayer trajo a Huesca "Procesos creativos y cocina de autor".

**HUESCA.-** El segundo curso del Taller de Gastronomía fue "un día grande para el sector de restauración de la provincia", aseguró ayer en su presentación el vicepresidente de la Asociación de Hostelería, José Antonio Pérez. El invitado del día fue el prestigioso cocinero vasco Andoni Luis Aduriz, del Restaurante Mugaritz de Rentería.

Un cocinero "que creció y se hizo al lado de los grandes", experto comunicador y maestro del trabajo en equipo, "que, a pesar de su juventud, es ídolo de los cocineros jóvenes y no tan jóvenes". Algo que pudo apreciarse por la gran demanda de plazas, cubiertas rápidamente y dejando a muchos en lista de espera, y también en la expectación generada en la Escuela de Hostelería, cuyos alumnos lo reconocieron rápidamente en su primera visita al centro. Aduriz ofreció una sesión de cuatro horas, "un espacio de tiempo largo, en el que podemos contarlo todo", explicaba él mismo en la presentación del curso. Como ejemplo del nivel de la sesión, una de las exquisiteces preparadas en "Procesos creativos y cocina de autor" era el foie gras de pato asado y reposado a la parrilla de carbón, semillas murcilaginosas hidratadas en jugo de café y fruta de la pasión.

Aduriz opina que en la cocina lo importante es "cómo contarlo, porque si no se puede hacer muy aburrido". Para ello, y con el apoyo técnico de algunas grabaciones, ofreció "un resumen técnico de los trabajos más importantes de los últimos cinco años", un tiempo que incluye trabajos de investigación con la Universidad de Granada y otras instituciones educativas.

Sara CIRIA

IMPRIMIR | ENVIAR A UN AMIGO | LEER COMPLETA

LEER COMPLETA

18 de Octubre de 2005



Andoni Luis Aduriz, en plena demostración. - VÍCTOR IBÁÑEZ

Buscar

OK

Buscar en

NUEVAS NORMAS DE TRAFICO

Servicios

Guías

Otras noticias

Aumenta el cáncer de mama en Aragón, pero baja la mortalidad

Educación asegura que la LOE no cambia las normas sobre enseñanza de religión

Hijos violentos, un fenómeno frecuente

Expertos abordarán las deficiencias auditivas

Expertos advierten de la adicción de los menores al uso de Internet

Sólo el 40% de las españolas de entre 40 y 55 años acude alguna vez al ginecólogo

Gil Encabo abre las jornadas sobre los santos Justo y Pastor

Nace 'Intermodal', una publicación sobre infraestructuras y transportes de Aragón

Reclaman psicólogos específicos

Líderes apuestan por combatir con urgencia el problema del hambre

© Copyright Publicaciones y Ediciones del Alto Aragón S.A

Contactar / Mapa web / Aviso legal / Política de privacidad / Publicidad