

LA COLUMNA

Juanjo Francisco
Periodista

jjfrancisco@diariodeteruel.net

“Poca pena”

Desde hace ya unos cuantos años la meteorología se ha convertido en un tema más que interesante para mucha gente, incluso aquella que no se dedica a la agricultura, tal y como era típico antes, cuando solo la gente del campo parecía preocupada por los cielos, las nubes o el viento. Ahora, sin embargo, hay una pasión por la evolución del tiempo meteorológico que no sé si es una moda o la inevitable consecuencia de las fijaciones periódicas de los medios de comunicación.

Desde que el cambio climático se va haciendo más constatable hay como una tendencia a agrandar las cosas: las prealertas, las alertas, los efectos y los damnificados. Hay una puesta en escena en las informaciones del tiempo, sobre todo en las televisiones, que dan ganas de que llegue ya una glaciación. Así, por lo menos, habrá un buen motivo para estar compungidos.

Bien es verdad, pese a todo, que ahora cuando llueve parece que es de forma torrencial, que cuando nieva se produce la mundial, incluido el manto blanco a nivel del mar, o que cuando hiela los termómetros descienden a niveles insospechados. Y no sé si todo esto es así o solo lo parece. Es como la pescadilla que se muerde la cola.

No hay que descartar tampoco que nos hayamos, los humanos, digo, vuelto un poco más flojos que nuestros ancestros de hace cincuenta años, por ejemplo. El haber alcanzado unos importantes niveles de confort nos ha debido volver más vulnerables y por eso somos más precavidos y como asustadizos.

Ante este panorama recomiendo, ya que estamos en Teruel, hablar con cualquier congénere que tenga más de 75 años para que nos ilustre cómo eran los inviernos de su juventud. Yo lo hice el otro día. Al calor de la estufa del bar del pueblo un parroquiano intervino en una conversación sobre el frío de estos días. Pasándose la mano por la frente, el hombre apenas daba crédito a lo que escuchaba. “El año que tú naciste llegamos a los 29 grados bajo cero y salimos todos para adelante. Esto ya no es lo de antes, poca pena”, dijo. Nos quedamos perplejos y callados.

LA ENTREVISTA DE LA ÚLTIMA

MARIO ANDRÉS • ESTUDIANTE DE COCINA SELECCIONADO PARA EL CONCURSO LE CORDON BLEU

“Desde pequeño me gusta la cocina y creo que es una buena salida profesional”

“Solo estar en el concurso es un premio y si paso a la final, más porque allí te valoran los mejores cocineros”



Mario Andrés Fortea en la cocina de la Escuela de Hostelería de Teruel, donde cursa sus estudios

M. Cruz Aguilar
Teruel

Mario Andrés Fortea es un estudiante de segundo curso de Grado Medio en la Escuela de Hostelería de Teruel. Es de Mora de Rubielos y ha pasado la primera fase del Premio Promesas de la Alta Cocina que convoca la escuela de cocina Le Cordon Bleu, que cuenta con un gran prestigio a nivel internacional.

- ¿De dónde le sale la vena de cocinero?

- Siempre me ha gustado estar con mi madre y mi abuela en la cocina, pasaba horas allí desde bien pequeño observando todo. Además la cocina es algo que está en auge, creo que es una buena salida profesional.

- ¿En que consistió la primera selección que usted ya ha pasado?

- En esta primera selección los requisitos eran las notas del año pasado, el expediente académico, y hacer una carta de motivación en la que hablaba de porqué

estudiaba cocina. La Escuela tuvo que hacer otra carta explicando porqué me recomienda a mí.

- ¿No tuvo entonces que cocinar?

- No, era sobre todo las notas, supongo que también les interesará que tengas buenas notas porque la beca de estudios tiene un alto valor económico.

- Ahora tiene que presentar una video-receta antes del 31 de enero, ¿ya la tiene pensada?

- Sí, la estamos haciendo con Benedicto Chavarría, que es el profesor de Cocina. La haremos la semana que viene y se la pasaremos a ellos para que la suban a redes y vote la gente.

- ¿Qué va a preparar?

- En las pautas exigen que sea el conejo el ingrediente principal y había que usar diferentes partes, el carré o costillas, la pata, el riñón... También te dan métodos de cocinado. Te dan muchas pautas para la receta, incluso la guarnición, que hay que hacer dos, una segunda a partir de la patata ana.

“La vídeo receta que hagamos se colgará en Facebook y Youtube y la gente podrá votar para apoyarme”

- ¿Con tantos requisitos no serán recetas muy parecidas?

- No, somos 50, aunque la base sea la misma cambiarán mucho de unas a otras.

- ¿Cuáles son esas pautas de cocinado?

- Tienes que utilizar el asado en una parte, hablan también de salteado... Pero supongo que cada uno le dará las vueltas que pueda.

- ¿Ha apostado por la innovación o seguirá alguna receta tradicional?

- Hemos probado varias co-

• EL PREMIO •

Un curso de cocina especializado para el ganador

El Premio Promesas de la alta cocina está dirigido a cocineros de hasta 25 años en su último año de formación de un programa de cocina en escuelas españolas. El ganador podrá cursar un diploma valorado en más de 23.000 euros en Le Cordon Bleu Madrid y el segundo clasificado podrá estudiar un certificado valorado en 8.000 euros.

sas. Queremos utilizar productos de la zona para promocionarlos, como la trufa.

- ¿Le están ayudando sus compañeros y profesores?

- Sí, está Bene conmigo y los compañeros también me están apoyando probando alguna cosa de las que hago.

- ¿Qué supondría ganar el premio de Le Cordon Bleu?

- Es una escuela muy prestigiosa a nivel de España, es una motivación hacer este concurso porque el premio, aparte de una experiencia nueva, supone desarrollarte como cocinero y un reto que superas. El premio es cursar un año en su escuela de cocina con varias sedes por Europa.

- Aunque no gane, supongo que el hecho de que un jurado profesional valore su propuesta es un premio en cierto modo...

- Sí, es un premio y en la final han estado los cocineros más importantes del panorama internacional.

- ¿Pero para llegar ahí tiene que pasar otra nueva fase?

- Sí, tengo que pasar esta selección en la que estamos 50. Ahora no sé quién será el jurado ni cómo se valorará.

- Ganarlo sería un gran impulso a su carrera...

- Sería estudiar como un más-ter que te pagan y en el que estás con los mejores.

- Antes del día 31 tiene que preparar un vídeo con la receta y, ¿debe presentar algo más, justificarla de algún modo?

- Consiste en preparar la receta, hacer el vídeo, que es de 3 a 5 minutos, ahí no da tiempo de presentar toda la receta, tienes que hacer una ficha técnica aparte de lo que se ve.

- Este año ya acaba en la Escuela, ¿cuáles son sus planes de futuro?

- De momento mi plan es acabar y el año que viene sacarme la titulación del grado superior, una vez me lo saque me gustaría trabajar en algún restaurante para adquirir experiencia.