



LA COLUMNA

Raquel Fuertes

raquelfuertes@hotmail.com

La cana al aire

Ya no es algo casual y esporádico: no hay día que no me encuentre una nueva cana. Y, no me engaño: me fastidia. Pero el tiempo corre y llegó la hora de peinar canas.

Y no soy la única. Del sorpífero debate a cuatro me quedo con que dos de los candidatos mantienen una peligrosa relación de proximidad con las canas. A Rajoy le toca, por edad y por desgaste (cómo quema tocar poder y más cuando los que están cerca se lo han llevado crudo). Pero a Sánchez se le ha venido encima el color cano como de sopetón. ¿Será que se las pintan como en su día a González? ¿O es que se las ve venir negras y las preocupaciones asoman en sus cabellos de perfecto Ken?

No sé. No sé.

Medio vi el debate del lunes y al final me quedé con que Piqué marcó en el minuto 87. ¿O eso era el fútbol? Sí, era el fútbol: al final el lunes ganaba España en Toulouse, pero, en mi corazón, la otra España sigue sumida en la derrota y en el viaje a ninguna parte.

El suplicio al que nos sometieron los candidatos dudo que haya servido para dilucidar el voto del 30% de indecisos. De hecho, abierta estaba a escuchar y confieso haber dormitado entre impuestos, corrupción, empleo, Cataluña y financiación.

Y no porque no me interese: me interesa tanto que me duermen de pura tristeza. Pero la escucha no me sirvió para clarificar más que la calidad y color de los cabellos de los candidatos. ¿Y Rivera e Iglesias? En esto juegan con ventaja: la edad va a su favor. Pero ya veremos dentro de cuatro años si lucen tan pobladas y morenas como hasta ahora. Porque ningún político que se precie se libra del desgaste.

Nada nuevo bajo el sol. Excepto las canas de Pedro, Mariano y hasta Vicente Vallés, moderador. Muchas canas al aire y pocas ideas, renovación e intenciones.

Mucho me temo que no nos vamos a conformar con esta segunda ronda. La tercera ya no sería ansia de regeneración: sería fracaso absoluto de un pueblo que no sabe dialogar. De verdad, ¿tan difícil es llegar a un acuerdo?

LA ENTREVISTA DE LA ÚLTIMA

DAVID ANDRÉS FORTEA • CAMPEÓN DE ARAGÓN DEL SKILLS DE COCINA Y ALUMNO DE LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE TERUEL

“Para ser un buen cocinero hay que confiar en tus platos y probar diferentes cosas”

El joven de Mora asegura que para tener éxito en un concurso hay que dejar los nervios a un lado



David Andrés durante la prueba de cocina del concurso autonómico de FP en el que se proclamó campeón de Aragón

Isabel Muñoz Teruel

David Andrés Fortea, alumno de segundo de grado medio de Cocina de la Escuela de Hostelería de Teruel será el joven que represente a Aragón en el campeonato nacional de Formación Profesional en esta disciplina. Este chico de Mora de Rubielos fue el ganador de la prueba autonómica que se celebró en Teruel el 26 de mayo pasado y en la que participaron siete centros educativos de las tres provincias. Asegura que lo importante en la cocina es no ponerse nervioso y creer en lo que se hace y estar satisfecho con el trabajo que se realiza. La combinación de la técnica aprendida en clase con la rapidez adquirida en su trabajo en un hotel de su localidad contribuyeron a su éxito.

- ¿Qué le pareció el concurso del Skill Aragón?

- Estuvo bien, hice unos po-

cos de nervios al principio pero bien, una buena experiencia.

- ¿Cómo fueron los platos que elaboró para este campeonato?

- Elaboré un primer plato en el que el ingrediente principal era la zanahoria y el apio. Quise representar como una versión del Bloody Mary. En el Bloody Mary el ingrediente principal es el tomate y el vodka y en mi propuesta fueron la zanahoria y el jerez, combinado estaba bien bueno. También le hice una pequeña capa de manzana y con el apio hice un granizado. Fue como un coctel y junto quedaba muy bien. El plato principal debería llevar un picantón. Hice un picantón en su jugo con su propio fondo, con su pechuga marinada y una esponja de champiñón que también era un ingrediente principal. La verdad es que me salió bastante bien. El postre tenía que tener fresas y queso fresco e hice una torrija especiada con una crema helada de fresas, después unas fresas con oporto y la mousse de

“ Quería estudiar algo práctico y en casa ya cocinaba mucho así que me decidí y me está gustando ”

queso fresco que le rallé un pelín de queso azul porque como el queso fresco tiene menos sabor el queso azul le elevaba el sabor. En conjunto, el postre yo creo que de sabor fue uno de los mejores que me salió.

- Qué piensa que encontró el jurado en su trabajo para lograr el premio?

- Creo que varias cosas. El emplatado creo que estuvo bastante bien. Luego mi tutor que me estaba guiando ya me dijo que la lim-

pieza era esencial, considero que fui uno de los que mejor trabajó de limpieza. Y, bueno, de sabor creo que estaba bastante bien.

- ¿Cómo vio el nivel del concurso? ¿Cómo es el nivel de los jóvenes que se preparan para ser cocineros en la Comunidad?

- A mi me pareció bastante bueno. Vi unos platos que me gustaron bastante. Por ejemplo, la chica que quedó segunda sus platos yo pensaba que me podía ganar.

- ¿Cuándo es la prueba nacional y cómo la va a preparar?

- Todavía nos tienen que enviar la guía del concurso para saber los ingredientes principales que tenemos que utilizar y las pruebas para poder prepararlo un poco antes. Cuando lo tengamos nos pondremos a ello. Creo que el campeonato es la primera semana de marzo en Madrid.

- Una cosa son las clases y otra enfrentarse a un concurso. ¿Cuál es la clave para hacer una prueba de este tipo? ¿Qué es lo importante para tener éxito?

- Lo importante para mí creo que fue el no tener nervios. Sí que es verdad que empecé con muchos nervios pero, poco a poco, fueron bajando los nervios y me concentré en los platos. Al emplatado yo sí que me veía de nuevo nervioso, me lo dijo el profesor que estaba temblando... pero, bueno, salió bien. Lo principal es no tener nervios y confiar en tus platos y en que si los haces bien, aunque no ganes, te tienes que sentir orgullo de tus platos.

- ¿Por qué estudia cocina? ¿Qué es lo que le atrajo de esta profesión?

- Es un oficio que me gustaba. En casa cocinaba mucho y me dije: “Me voy a meter, a probar porque no pierdo nada”. No quería hacer Bachiller porque eso de estudiar... aunque sí que sacaba buenas notas pero me gustaba más algo práctico y por eso me decidí a estudiar cocina. La verdad es que me gustó bastante y ahora que estoy trabajando en un hotel de Mora los nervios esos de correr me gusta, así que seguiré.

- ¿Cuáles son sus expectativas de futuro?

- Ahora voy a seguir con el ciclo superior, para tener el título y completar mi formación. Después, ya veremos.

- ¿Le gustaría tener su propio restaurante?

- Sí me gustaría, lo veo difícil pero me gustaría y todo es posible.

- ¿Qué opina de los concursos de cocina de la televisión?

- A mí no me gustan. No es real. Es más publicidad que cocinar.

- ¿Qué cree que es lo fundamental para ser un buen cocinero?

- Creer en ti y en tus platos. También probar cosas, de 100 igual 99 te salen mal pero igual una te puede salir muy bien. Es probar y confiar en ti.

