

## **VISITA DEL DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA A LA FERIA DE MUESTRAS DE ZARAGOZA: OUALIMEN, FROZEN, QUALICOOP Y EXPO'HOSTEL.**

El pasado 12 de marzo el departamento de Hostelería organizó una visita a la Feria de Muestras de Zaragoza, donde tenían lugar las exposiciones **Qualimen**, exposición y muestra de productos aragoneses de calidad; **Frozen**, muestra de productos congelados y ultracongelados; **Qualicoop**, exposición de cooperativas de productos de nuestra tierra; y **Expo'hostel**, exposición de maquinaria de hostelería.

La feria dedicó un pabellón para proveedores de productos congelados, un pabellón para proveedores y entidades no lucrativas y un último pabellón dedicado a maquinaria, vinos, franquicias y la fábrica La Zaragozana.

Fue una mañana muy productiva, tanto para el profesorado como para los alumnos. Todos los alumnos que acudieron, es decir lo de *1º y 2º de Ciclo*, los de *PCPI* y los alumnos de la *UIEE*, estuvieron conociendo de primera mano todos los productos que allí se expusieron, tanto a nivel teórico como a nivel práctico, ya que en la feria nos dieron a degustar multitud de productos aragoneses de calidad.

Nosotros empezamos a poner en marcha las **I Jornadas Gastronómicas del Zaurín** que se realizarán del *5 de Mayo al 9 de Junio* en las instalaciones de Hostelería del instituto, ya que contactamos con distintos, productores y empresas que están dedicadas a producir, distribuir y comercializar todo tipo de productos aragoneses de calidad.

Además de las diferentes exposiciones anteriormente mencionadas, el mismo día se celebró en la Feria el **III Campeonato del Mundo de Flambeado**, donde nuestro compañero **Enrique Álvarez Moret**, profesor de Servicios de Restaurante y Bar, fue uno de los participantes.

Este concurso consistía en dos partes: la primera de ellas y a la cual pudimos asistir con nuestros alumnos, consistía en la realización a la vista del cliente de un entrecôte a la plancha, el cual como condición mínima tenía que ir flambeado en algún momento e incorporar algún producto de Aragón, y segunda parte que se realizó por la tarde consistía en la elaboración de una receta de melocotón de Calanda flambeado.

Pudimos ver la participación de Enrique que representaba a Aragón: presentó un entrecôte hecho a la vista del cliente que fue flambeado con brandy y terminado con una salsa de queso de Patamulo, y además añadió una espuma de queso de Radíquelo y un crujiente de queso de Tronchón. Enrique lo acompañó con un saquito de pasta brik con chutney de cebolla de Fuentes de Ebro. Todo esto fue acompañado de explicaciones magistrales de nuestro compañero sobre los diferentes pasos que iba realizando y de música de trompeta interpretada por **Luís Manuel Sánchez Monreal**, alumno de PCPI de Servicios y Restaurante de Bar.

Además pudimos ver a los participantes que representaban a Francia, Alemania y Colombia. Por lo que como podéis imaginar asistimos aun espectáculo memorable.

Desgraciadamente, el día para nosotros no duró mucho más ya que tuvimos que volver a Ateca. Dejamos a Enrique para que por la tarde realizara la segunda parte del concurso, que era el flambeado del Melocotón.

A posteriori, supimos que los premios del concurso fueron los siguientes: el Primer Premio de Flambeado de Entrecôte fue para el participante colombiano, el Primer

Premio del Flambeado de Melocotón fue para el participante francés y nuestro compañero Enrique Álvarez Moret gano el Tercer Premio del Melocotón y el Primer Premio en Técnicas de Innovación de Flambeado.

En resumen, la visita fue de gran agrado y aprovechamiento tanto para nuestros alumnos de Ciclo, PCPI y UIEE que conocieron y degustaron una multitud de productos, como para nosotros que contactamos con muchas empresas y asociaciones que en un futuro nos ayudaran a organizar diferentes Jornadas Gastronómicas para completar la formación de nuestro alumnado.