

lunes 27 de septiembre de 2021

Profesionales de la cocina y la hostelería de La Laguna comparten sus conocimientos para ayudar al sector a superar la crisis

Talento Gourmet ofrecerá 9 sesiones formativas, interactivas y gratuitas a las personas que quieran desarrollar su modelo de negocio, aumentar su empleabilidad o saber más del producto local



El Área de Desarrollo Local del Ayuntamiento de La Laguna ha presentado hoy el programa formativo virtual Talento Gourmet, una iniciativa gratuita y abierta en la que profesionales del municipio se vuelcan para compartir, de forma fácil y cercana, sus conocimientos y experiencias con aquellas personas que quieran desarrollar su modelo de negocio o mejorar sus habilidades para aumentar las posibilidades de encontrar un empleo, pero también, acercar el producto local y la profesionalidad del sector lagunero a la ciudadanía y visitantes.

El concejal de Desarrollo Local, José Juan Gavilán, junto al CEO de la entidad impulsora de esta formación, Valtia Proyectos, Agoney Melián; el chef Daniel Ossorio y Javier Aritz Castro y Javier García, del equipo de Protocolo y Event Planner de La Laguna Gran Hotel, expusieron todos los detalles de esta novedosa iniciativa, que “quiere aprovechar los importantes recursos humanos existentes en el municipio para contribuir a impulsar un sector con gran peso económico en La Laguna y que se ha visto muy afectado por las medidas de seguridad sanitaria para el control de la pandemia”, como valoró Gavilán.

La iniciativa Talento Gourmet está integrada por 9 píldoras formativas temáticas, de una hora de duración, que se emitirán todos los miércoles en las redes de Desarrollo Local de La Laguna (desde este 29 de septiembre y en horario de 17:00 a 18:00 horas) mediante Facebook Live, de forma gratuita y sin necesidad de inscripción previa. Además, se ofrecerán con antelación todos los recursos y productos necesarios para favorecer una experiencia interactiva y que el público pueda replicar la receta o intervención durante la acción formativa

Los encargados de dar estas formaciones son el chef Braulio Simancas, el barista Giorgio Corcachia, la ingeniera y responsable de las certezas artesanales La Jefa, Asun Bosch; los equipos de la pastelería Free Heart, Veggie Penguin y Tu Hamburguesa Gourmet; los organizadores de eventos Javier Aritz Castro y Javier García, de La Laguna Gran Hotel; la *barmaid* y premiada coctelera Daniela Garbi y como el chef Daniel Ossorio.

José Juan Gavilán explicó que “esta novedosa iniciativa está especialmente destinada a las y los profesionales del sector que quieran ampliar sus habilidades profesionales, mejorar su atención a la clientela o desarrollar su modelo de negocio, así como a las personas desempleadas que quieran aumentar sus opciones laborales en el sector”. Además, destacó que “se emplearán productos kilómetro cero para las recetas, una ocasión también para poner en valor la amplia oferta disponible en el municipio y apoyar la economía local”.

El concejal recordó que “estamos aumentando y mejorando todas las prestaciones del Área para aprovechar al máximo las competencias municipales y destinar todo lo que esté a nuestra disposición a impulsar el desarrollo de nuestra economía, con un enfoque social y sostenible, y las opciones de la ciudadanía para acceder a un empleo”. En este sentido, “se han puesto en marcha programas formativos e informativos de mejora de la empleabilidad, a los que se suma todo el asesoramiento necesario para la creación de nuevas empresas, garantizar la viabilidad de las existentes o promover su adaptabilidad a las nuevas necesidades del mercado”.

Agoney Melián explicó que, “con estas experiencias formativas, lograremos que las personas participantes adquieran nuevos conocimientos, herramientas y procesos que ayuden a mejorar sus propias habilidades para subir de nivel, tanto personal como profesionalmente”. Además, destacó la apuesta por “una experiencia interactiva donde todo el talento fluya. Creemos firmemente en el *learning by doing*, así que pondremos a disposición de las personas participantes, antes de las píldoras, una programación de contenido donde podrán ver todo lo necesario para realizar la experiencia”.

Por su parte, el chef y formador Daniel Ossorio destacó el valor de este tipo de “formaciones multidisciplinares, que abren un nuevo camino a los profesionales, y la apuesta por la sostenibilidad y los productos de cercanía incluida en este programa, que genera un retorno económico importante en el municipio”. Ossorio ha formado parte del equipo de cocina de grandes establecimientos, como el Hotel Baobab Suites, Restaurante Diverxo o el Restaurante Deatún. Asimismo, ha sido jefe de cocina en La Cuadra de San Diego, en Grupo La Oliva del Toscal y formó parte, como cocinero, del Restaurante MB Martín Berasategui.

Cronograma de Talento Gourmet (en <https://www.facebook.com/desarrollo.lalaguna/> [<https://www.facebook.com/desarrollo.lalaguna/>])

29 de septiembre. Mix & match, por Asun Bosch (cerveza La Jefa), artesana lagunera profesional de la cerveza: Pizza, bombones y queso. Sabemos que son cosas muy diferentes, pero todas tienen su pareja perfecta en el vino o la cerveza. Aprenderemos a maridar estos manjares de la mejor forma posible y encontraremos su match perfecto.

6 de octubre. Coffee master, por Giorgio Cornacchia, reconocido barista internacional: Un viaje por los continentes a través del café. Colombia, Perú, Etiopía... una explosión de sabores que estallará en tu boca tan solo con el primer sorbo. Conocerás los tipos, olores, sabores, texturas, y podrás guiar a cada clientes según sus gustos.

13 de octubre. Back to basic, por Daniel Ossorio, chef y docente de la Universidad de La Laguna: Que sí, que está muy de moda eso de comer sano, pero todos sabemos que eso es la comida de la abuela de toda la vida. Volver a la comida tradicional, donde los ultraprocesados ni estaban en la cocina, y aprovechar todos los recursos que nos da la tierra para hacer una cocina de lo más sabrosa es lo que proponemos en este curso.

20 de octubre. Siempre hay hueco para el postre. Por el equipo de Free Heart – La Princesa, empresa de La Laguna: Un curso donde la innovación, los sabores, y la apariencia, brillarán. Una oportunidad para darle la vuelta a todo lo conocido y crear combinaciones inexploradas.



27 de octubre. El perfecto anfitrión, por el equipo de Protocolo y Event Planner de La Laguna Gran Hotel, empresa del municipio: Todo el mundo sabe dar fiestas, pero esto no es lo mismo que dar una buena fiesta. Si quieres que todos tus eventos salgan de portada de revista, aquí te enseñaremos todos aquellos trucos que ayudarán a tu organización a subir de nivel.

3 de noviembre. La última y nos vamos. Por Daniela Garbi, *barmaid* de reconocido prestigio internacional: Si una buena copa va acompañada de un buen espectáculo, eso es pura magia. En este curso, enseñaremos los mejores trucos para que los clientes se queden anonadados ante tu espectáculo.

10 de noviembre. Celicidad, por el equipo de Veggie Penguin, empresa del municipio: Ser celiaco y comer rico son dos cosas que pueden casar divinamente, con las recetas más rompedoras, los nuevos alimentos y las variantes de todas las comidas para hacerlas deliciosas. Te mostraremos cómo hacer de la comida para celíacos un manjar para todo el mundo.

17 de noviembre. The unorthodox burger. Por el equipo de Tu Hamburguesa Gourmet, empresa de La Laguna: Las hamburguesas multipisos son tendencia. En este curso, haremos las combinaciones más atrevidas y originales para lograr que este plato tan típico del *fast food* se convierta en lo más *in* de tu menú.

24 de noviembre. Un país para comérselo. Por Braulio Simancas, de la empresa lagunera El Silbo Gomero y reconocido embajador de la gastronomía canaria: Vivimos en una tierra con una gastronomía muy amplia y variada, que consigue que platos tan tradicionales como la tortilla o la croqueta, sean aclamados a nivel mundial. Le daremos un giro de tuerca a estos platos para que pasen de ser aclamados a incomparables.