España internacionaliza su gastronomía con un congreso dirigido a extranjeros y un campeonato de cocineros



Noticias
Se espera la asistencia de unas 300 personas interesadas en la gastronomía, que disfrutarán de ponencias y experiencias prácticas en cocina, repostería y bodega.

España internacionalizará su gastronomía con la celebración en noviembre de un **congreso dirigido a extranjeros** y en 2014 del **Campeonato Mundial de Cocineros**, organizados por la **Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros (Facyre).**

Su presidente, el chef Mario Sandoval, del restaurante Coque (Madrid), ha anunciado que la capital acogerá durante una semana, en noviembre, un Congreso Internacional de Gastronomía que permitirá a invitados extranjeros conocer a los cocineros y los productos del país.

Se espera la asistencia de unas 300 personas interesadas en la gastronomía, que disfrutarán de ponencias y experiencias prácticas en cocina, repostería y bodega.

La capital será también sede en 2014, en el seno del Salón de Gourmets, del Campeonato Mundial de Cocineros, para el que se convocará a 24 países que deberán presentar un equipo integrado por cocinero, repostero, coctelero, sumiller y jefe de sala, además de un representante para el jurado.

En la competición, que será bienal, se trabajará con productos españoles "como el cerdo ibérico o el pescado", de forma que sirva para su promoción, ha indicado Sandoval, nominado al Premio Nacional de Gastronomía 2012 al Mejor Jefe de Cocina que concederá próximamente la Real Academia del sector.

España ya tiene a su "selección" gastronómica, elegida en el I Certamen Nacional de Gastronomía celebrado recientemente en Valladolid entre aspirantes de todas las comunidades autónomas: José David Fernández (cocinero), Rubén Da Silva (repostero), Ismael Ardid (sumiller), Miguel Ángel Negredo (jefe de sala) y Pedro Martínez (coctelero).

Con este campeonato se busca "contribuir al posicionamiento de España desde el punto de vista gastronómico" y dar a conocer "nuevos valores que trabajan en nuestras comunidades y que se basan en la investigación para seguir creciendo".

En la misma línea se celebrará en el XXVII Salón de Gourmets, programado del 8 al 11 de abril en Madrid, el XIV Campeonato de España de Cocineros y Reposteros, con aspirantes de Andalucía, Aragón, Castilla y León, Castilla-La Mancha, Cantabria, Extremadura, Madrid y Navarra.

Los ganadores representarán a España en la preselección europea con el objetivo final de participar en el prestigioso concurso Bocuse d'Or.

Se trata de iniciativas promovidas por Facyre enmarcadas en sus objetivos de "velar por la calidad del producto, fomentar la formación en gastronomía y trabajar en su divulgación por ser uno de los pilares de la economía española", ha apuntado Sandoval, quien ha comentado que cuentan con el respaldo del ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete.

Esta Federación también ha firmado un convenio con distintas escuelas de hostelería para "acercar

la alta cocina a los planes de formación, a través de cata de productos y clases de los cocineros de Facyre", que integra a más de 3.000 restaurante y 8.000 asociados.

También colabora con entidades como Saborea España para difundir la cocina autóctona, con Grupo Gourmet -organizador del Salón de Gourmets- y con la Real Academia de Gastronomía.

Su presidente, Rafael Ansón, ha destacado en la rueda de prensa el nivel de la gastronomía española y su valoración internacional, hasta el punto de que China enviará a 5.000 chefs para que se formen en restaurantes del país y conozcan su materia prima, "lo que favorecerá la exportación".

Redacción