



La delegación salmantina recibió a los representantes rusos que participaron en el Encuentro Cultural Gastronómico./EÑE

# Moscú, nuevo destino del "tapeo" charro

## La Escuela Municipal de Hostelería acogió el Encuentro Cultural Gastronómico con profesionales de la alta hostelería rusa

EÑE

**C**ON el doble objetivo de dar a conocer el mundo de las tapas elaboradas, los pinchos y la cocina en miniatura y comercializar los productos de calidad salmantinos en Moscú, la Escuela Municipal de Hostelería acogió ayer un Encuentro Cultural Gastronómico entre una delegación de profesionales de alta hostelería rusos del Centro Comercial GUM y especialistas salmantinos en alta cocina en miniatura, además de los reconocidos profesores de la escuela santamartina, que contaron con la ayuda de los alumnos de los distintos cursos del sector.

De esta manera, se pretende conseguir un intercambio de co-

nocimientos culturales y gastronómicos y un primer acercamiento de los productos típicos a los encargados de presentarlos y patrocinarlos en Moscú, como asegura el director de la Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta, José Luis García.

Por su parte, la concejal de Educación y Cultura, Mari Cruz Gacho, destacó la "enorme satisfacción" que supone la participación de la escuela en este evento e insistió en que "la apuesta del equipo de Gobierno por estas instalaciones, que queremos que sean un referente provincial y regional, se consigue con actividades de este tipo".

El encuentro, realizado en colaboración con la Fundación General de la Universidad, permiti-

tió que los representantes rusos conocieran en vivo la elaboración de algunas tapas, que después pudieron degustar y alabar la riqueza de la gastronomía española.

Entre las exquisiteces que los rusos pudieron probar y de las que dieron buena cuenta estaban la bola de ibérico con esferificaciones de aceite de oliva, croqueta de miel y mostaza con secreto de ibérico al Oporto, vieira sobre gelatina de Martini rojo y espuma de queso, lascas de solomillo de bacalao, hamburguesa ibérica con crujiente de queso y ensalada de lentejas de La Armuña, flan de morcilla, cochinillo asado con caviar de naranja y helados de aceite y setas sobre praliné de almendras.