



Participantes en el encuentro celebrado ayer. :: WORD

Cocineros salmantinos analizan los nuevos retos de su profesión

Una veintena de expertos, reunidos en El Tormes, consideran básica una formación continua, ser realistas con el oficio y usar productos de calidad

:: REDACCIÓN / WORD

SALAMANCA. El Centro Comercial El Tormes acogió ayer una mesa redonda en la que una veintena de profesionales relacionados con la hostelería debatieron sobre el papel del cocinero en el mundo actual.

La formación continua, ser realis-

tas con el oficio y trabajar con productos de calidad, y si es posible con «materia prima de kilómetro cero», son algunos de los retos que se plantea el mundo de la cocina hoy en día para continuar evolucionando.

La influencia de los programas de televisión, las redes sociales e internet en general han contribuido hoy en día a crear una imagen del cocinero, según han coincidido en su mayoría, muy positiva pero irreal. Víctor Salvador, chef jubilado, lo ha resumido afirmando que «ser cocinero es mucho más que ser famoso». «Es espíritu de trabajo, amar la profesión y trabajar con los mejores productos», afirmó otro de los participantes.

El chef de La Cocina de Toño se refirió a la vocación, porque sólo con ella y con mucho trabajo se puede conseguir «hacer felices a los demás», objetivo último del oficio.

Cocineros, profesores y representantes institucionales coincidieron también en señalar que para conseguir buenos resultados en la mesa es imprescindible utilizar materia prima de calidad y de la tierra. Más apoyo institucional; mayor unión entre escuelas de hostelería y empresas; y tender a mejorar las condiciones laborales de los trabajadores –en lo que se refiere a la conciliación de la vida familiar y laboral– son otros frentes que la profesión tendrá que ir resolviendo en los próximos años. De momento, esta iniciativa del Ayuntamiento de Santa Marta, la diseñadora Fely Campo, Agencia Menta, el Centro Comercial El Tormes y la Universidad de Salamanca, a través de la Fundación General, ha servido una vez más para poner en valor el talento gastronómico salmantino.