

Con la preparación de varios platos típicos, alumnos de Gastronomía del IES de La Consulta realizaron su primera Feria Gastronómica

18 noviembre, 2024



Habían platos de México, Perú, China, Japón, Italia, España, Francia y Magret.

El pasado viernes 15 de noviembre, a partir de las 19:00 horas, el Instituto de Educación Superior (IES) del Valle de Uco, ubicado en La Consulta, fue el escenario de una vibrante feria gastronómica que deleitó a los asistentes con una variedad de platos típicos de diferentes países.



La feria contó con la participación de 15 alumnos de último y primer año, quienes, junto a sus profesores, organizaron el evento bajo la guía de Noemí Apon, referente pedagógica, y la coordinación de Paula Gris, con el apoyo del rector Daniel Gallardo y el vicerrector Mauricio Garófoli. Algunos estudiantes llegaron al instituto desde las 8 de la mañana para preparar los exquisitos platos.

En una entrevista con El Cuco Digital, Paula Gris, coordinadora de la carrera, comentó: “Este es el primer tercer año que estamos inaugurando la feria gastronómica. Esto nos ayuda para mostrar todo lo que estamos construyendo durante los tres años”. Además, explicó que la feria integra cuatro módulos: servicio de bufet, panadería, cocina internacional y ceremonial y protocolo, siendo este el trabajo final integrador de los estudiantes.



Paula Gris, coordinadora de la carrera de Gastronomía

Los stands ofrecieron una diversidad de sabores, desde el Magret con su increíble combinación de especias, pasando por los característicos postres franceses, hasta los platos llenos de sabor de Perú. Los asistentes pudieron degustar el plato principal, el plato fuerte y el postre, acompañados de bebidas preparadas y un vino elaborado por los alumnos de la tecnicatura de Vitivinicultura y Enología.



Foto: El Cuco Digital

Algunos estudiantes compartieron detalles sobre sus creaciones culinarias. Un alumno explicó: “El Salmorejo Cordobés está hecho a base de tomate triturado fresco, pan remojado en leche y huevo duro triturado, con huevo y salmón. En España, he elegido todos los platos que hay porque son platos que vienen desde la pobreza, gente humilde, y luego han sido reversionados por grandes chefs”.



En el stand de Japón, otro estudiante describió un plato emblemático: “Es un plato introducido por los portugueses, pero ellos lo volvieron emblemático. Está compuesto por berenjena, pimiento, morrón, langostinos y cebolla, en una masa ligera hecha con harina y huevo”.



La tarde estuvo amenizada por invitados especiales que pusieron ritmo y música al ambiente, y el rector de la institución compartió algunas palabras con los presentes, cerrando con broche de oro una jornada llena de sabor y cultura.











