

Gastronomia

Restauradors de la Ribera d'Ebre es formen a Villa Retiro

ACN
XERTA

Cinc establiments de la comarca s'instrueixen en organització de sala, aparells i tècniques culinàries i maridatges

Com «a la cuina mai en saps prou», segons Marc Gaixet del restaurant de Garcia Pas de l'Ase, els responsables de cinc restaurants de la Ribera d'Ebre s'han format en un curs a mida a l'escola de Villa Retiro de Xerta, un

dels establiments ebrencs amb una estrella Michelin. Un dels professors, Víctor Martínez, els ha acompanyat per resoldre «dubtes, inquietuds i necessitats». La formació ha donat eines per millorar la innovació, l'ús de producte local - «la fortalesa de la restauració riberenca» -, així com en l'organització i coordinació de sala o els maridatges.

Els restauradors han acabat el curs molt satisfets amb el resultat i instruits per portar moltes novetats a les seves cuines i menjadors. Com ha apuntat Víctor Martínez, professor de l'es-



Els restauradors, tastant productes durant la formació a Villa Retiro.

FOTO: ACN

cola de cuina del restaurant Villa Retiro, als restauradors de la Ribera d'Ebre se'ls ha donat un cop de mà en aspectes com la innovació i l'organització, «intentant aclarir les seves inquietuds com a restauradors per encaminar-los». Vincula l'organització de la cuina i la sala, aprendre a maridar i a donar «tocs d'innovació» a la seva cuina amb no-

ves tècniques ha estat la base d'aquest programa.

«Els ja ho fan bé, però sempre es pot fer més ben fet i necessites coneixements diferents», ha apuntat Martínez. Amb el professor de cuina han treballat els productes de temporada, amb alguns productes específics de la Ribera d'Ebre com formatges de la zona, i també han treballat

com adaptar els menús a intoleràncies o preferències dels clients.

Els restauradors han agraït l'oportunitat. Marc Gaixet, del restaurant Pas de l'Ase de Garcia, s'ha apuntat a la formació motivat per aprendre, sobretot en un lloc com Villa Retiro.

Gaixet s'ha mostrat satisfet de tots els coneixements que s'endú, en tractament del producte, ús d'aparells innovadors i creativitat. «Nosaltres sempre fem el 'coulant' de xocolata i n'hem fet d'avellana. Et donen idees com que es pot fer amb altres coses com l'ametlla», ha exemplificat.

La formació forma part del programa Ribera d'Ebre Viva del Consell Comarcal amb el qual des de fa anys es dona suport a les empreses dels sectors estratègics com l'agroalimentació, la restauració i el turisme i es busquen eines per millorar «la competitivitat» dels negocis i per «diferenciar-los».

A més de la formació a Villa Retiro, també se'n va fer enguany sobre càlcul de costos i escandalls.