

SANTIAGO MARTÍNEZ PROFESOR DE LA ESCOLA DE HOSTELERÍA DE ROSENDE

► Uno de los centros de hostelería de referencia en Galicia es la escuela de Rosende. Entre sus docentes está Santiago Martínez, al frente del primer curso de cocina. A sus alumnos les enseña a elaborar platos con productos gallegos con un toque al vino de Amandi.

«El Amandi es el vino que mejor marida con los productos gallegos»

POR: X.L.Q.
FOTO: T.P.

SANTIAGO MARTÍNEZ Fernández (O Barqueiro, 1972) es profesor de cocina y gastronomía en la Escuela de Hostelería de la Fundación Belarmino Fernández Iglesias, ubicada en el pueblo soberino de Rosende. Trabaja en el centro desde hace ocho años y siempre que puede marida productos gallegos de alta calidad con vinos de la Ribeira Sacra, con especial atención a los que se producen en la subzona de Amandi.

¿Qué platos preparan sus alumnos para degustar con Amandi?

Cada año, el Ayuntamiento organiza una jornada de exaltación de un producto gallego que esté amparado por las indicaciones geográficas protegidas. Días atrás nos centramos en el lacón gallego, hicimos cuatro tapas. Una de ellas fue una focaccia de lacón con tomate, queso San Simón y ensalada. La segunda fue una vieira a la plancha con lacón sobre compota de cebolla y emulsión de naranja con crujiente de puerro. La tercera, un caldo de castañas con lacón

glaseado al Amandi, y la cuarta, una especie de cocido que llevaba una crema de gregos, lacón, una patatita, chorizo de cebolla y un crujiente de nabizas.

¿Cuántos alumnos participaron en la elaboración de las tapas?

Mientras que se celebraba una charla sobre el lacón gallego, yo y los 30 alumnos de primer curso de cocina preparamos las tapas para que al acabar la conferencia estuviese todo listo.

¿Cuál fue el resultado?

Muy bueno. Los asistentes se quedaron sorprendidos porque el lacón gallego marida muy bien con el Amandi. Es el vino perfecto para acompañar las carnes, pero yo diría que combina perfectamente con todos los productos gallegos, ya sean carnes o pescados. Lo digo porque estamos hablando de las excelentes materias primas gallegas, pero creo que marida a la perfección con otros platos que no sean de esta comunidad, porque una de las características del Amandi es que realiza los sabores en cualquier menú.

En este caso se trató de maridaje,



Santiago Martínez.

pero también es muy utilizado a la hora de elaborar platos. ¿Cuáles?

Es ideal para estofados de carne y para hacer reducciones o salsas, por ejemplo, e incluso a la hora de elaborar postres. No hay nada escrito y en este sentido hay que tener en cuenta que juega un papel muy importante tanto la imaginación como la experimentación de la persona que cocine.

¿En qué medida emplean en sus clases el Amandi y el resto de los productos gallegos?

Las materias primas gallegas se utilizan a diario. Así está establecido en el programa de la Consellería de Educación a desarrollar en el centro, pero también estamos muy satisfechos porque los productos de nuestra tierra son los mejores. Para los futuros cocineros es fundamental conocerlos y saber cocinarlos, aunque vayan a trabajar fuera de Galicia. La idea es promocionarlos siempre porque son la base perfecta para confeccionar el plato ideal.

Trabaja desde hace ocho años en el centro. ¿En qué situación está la escuela?

La verdad es que desde hace unos años, a raíz de la crisis, nos encontramos con que hay más demanda que oferta. Todo hay que decirlo. Hay grandes listas de espera para entrar y muchos de los aspirantes tienen carreras universitarias. Acuden a la escuela porque no encuentran otras salidas laborales y

porque en la hostelería hay mucho futuro. La verdad es que necesitaríamos tener más ciclos para atender todas las solicitudes.

¿Cuáles podrían ser?

Sería posible tener más ciclos de cocina y de servicios en restauración porque hay una gran demanda por parte de los profesionales. En la escuela somos siete profesores y 60 alumnos, la mitad en el ciclo medio de cocina y el resto en el de servicios, que es algo fundamental, pero hay más ramas. Por ejemplo, uno de los ciclos que ya solicitamos en los dos últimos cursos es el de vitivinicultura. Es lo que necesitamos para completar la oferta. Habrá que seguir insistiendo. Es algo que beneficiaría a toda la Ribeira Sacra. Cada vez se necesita incrementar más el nivel de profesionalidad en el sector de la hostelería.

¿Notan mayor demanda ante la profusión de programas de cocina en las televisiones?

Alguna gente se anima por eso, pero hay que darse cuenta de que los programas televisivos son espectáculos pensados para tener audiencia. La cocina es otra cosa y hay que saber que es una profesión dura para la que hay que tener vocación. En la televisión salen muchos platos con filigranas, pero si no se sabe hacer un buen caldo o unas buenas lentejas, por ejemplo, nunca se llegará a elaborar una correcta espuma de lentejas. Por eso en la escuela se trabaja desde la base, con los platos básicos, los de toda la vida.

¿Cómo ve el sector en esta comarca y en el resto de Galicia?

Gracias a las escuelas, como la de Rosende, cada vez hay más profesionalidad. Atrás quedaron esos años en los que cualquier persona montaba un restaurante y no sabía nada de gastronomía. Los clientes demandan tanto una buena cocina como un buen servicio. En la actualidad, cualquier empresario que se precie tiene que contar con profesionales en los fogones y en el comedor. La clientela lo exige y es un valor seguro para que el negocio vaya adelante.

Profesión

Las materias primas de Galicia son las mejores y la base de una buena cocina. Es fundamental conocerlas

Sector

Mucha gente con estudios superiores entra en la escuela porque sabe que en la hostelería hay muchas salidas

La actriz Cristina Castaño pregonará el 19 de abril la feria vitícola de Quiroga

Quiroga

DELEGACIÓN

QUIROGA. La actriz Cristina Castaño, natural de Vilalba, será la encargada de pregonar la trigésima segunda edición de la feria del vino de Quiroga, en concreto en la tarde del primer día del certamen, el 19 de abril.

Cristina Castaño se inició como actriz en la televisión gallega con un papel en la serie 'Pratos combinados', para luego intervenir en otras a nivel nacional como 'Al salir de clases', '7 vidas', 'Hospital central' o 'El comisario'.

Su popularidad aumentó con su incorporación a la serie 'La que

se avecina', en la que interpretó a una joven psicóloga.

Asimismo, participó en varios cortometrajes y largometrajes con papeles secundarios, así como en algunas obras teatrales.

El Ayuntamiento de Quiroga, organizador del certamen vitícola, lleva años apostando por los actores y personajes públicos como pregoneros de una fiesta que todos los años, coincidiendo con la Semana Santa, reúne a miles de personas en la capitalidad municipal.

Once serán las bodegas que participarán en la feria de este año. En los próximos días se recogerán muestras de sus vinos para remi-

tirlas a un laboratorio y hacer los correspondientes análisis organolépticos.

En cuanto los resultados estén en manos de la comisión organizadora del evento será el momento de elaborar el listado definitivo de participantes y pasar a catar los caldos por parte de los 23 integrantes de la Cofradía do Viño.

Esa cata se hará el próximo día 29 en una sala del museo etnográfico de Quiroga, esperándose que, si todos los análisis preliminares son correctos, los catadores no echen para atrás a ninguno de los vinos que presentarán los once bodegueros que se han apuntado para acudir al certamen.

PRIMERA MARCA DEL SECTOR DEL AUTOMÓVIL selecciona: JEFE DE VENTAS Y VENDEDORES

Imprescindible EXPERIENCIA EN EL SECTOR

SE REQUIERE

- Edad entre 25/35 años
- Persona dinámica y emprendedora
- Informática nivel usuario avanzado

SE OFRECE

- ABSOLUTA RESERVA A COLOCADOS
- Incorporación inmediata
- Sueldo y retribuciones a convenir según valla

Interesados enviar C.V. al apartado de correos 003 de Lugo Referencia: JEFE DE VENTAS - Referencia: VENDEDORES