



La fundación regional de Medio Ambiente celebra su curso práctico de cocina de 'ecoturismo'

■ El curso, de 30 horas prácticas, enseña a elaborar platos con productos de la tierra

GUADALAJARA
REDACCIÓN

La Fundación General de Medio Ambiente de Castilla-La Mancha está desarrollando el curso de Gastronomía Vinculada al Fomento del Ecoturismo, que se encuentra enmarcado dentro del programa Empleo Medio Ambiente CLM que promueve la Fundación Biodiversidad a través del Fondo Social Europeo. Este curso tiene como destinatarios a trabajadores autónomos y de PYMES del sector de

hostelería, restauración y turismo, principalmente. Su duración total es de 30 horas prácticas y se imparte en el aula de cocina del restaurante El Doncel de Sigüenza. El curso está dirigido por el reconocido restaurador Enrique Pérez, quien enseñará a preparar platos con productos de la tierra que posteriormente serán degustados por los alumnos participantes. La temática del curso, orientada al fomento del ecoturismo, implica el estudio de nuevas técnicas culinarias y la creación de recetas basadas en la

utilización de los productos más representativos de nuestra tierra. Es por ello que se están desarrollando especialidades cinegéticas, piscícolas o con setas de temporada mediante técnicas que valorizan las cualidades de estas materias primas, consiguiendo platos elaborados de la más alta cocina. La inauguración del curso contó con la presencia del Delegado de Agricultura y Medio Ambiente, Sergio Cabellos, quien estuvo acompañado por el Director de la Fundación General de Medio Ambiente de Castilla-La

Mancha, Sergio González Egido y por el alcalde de Sigüenza, Francisco Domingo. "El objetivo es mejorar la capacitación de los cocineros y trabajadores de iniciativas de hostelería de nuestro medio rural, tan rico en patrimonio medio ambiental, natural y cultural", explicó Cabellos. Entre otras cosas, el programa de trabajo aborda el despiece de la caza mayor de cada tipo de pieza y los cortes más adecuados, además de un estudio de las especies de caza menor y la elaboración de platos de caza.