

Dacosta: "somos el Silicon Valley de la gastronomía" - Mediterráneo - 15/09/2015



► Quique Dacosta (en el centro) durante la inauguración del nuevo grado de gastronomía.

INAUGURACIÓN DEL GRADO DE LA UCH-CEU GASMA

Dacosta: "Somos el Silicon Valley de la gastronomía"

► La 'fiebre' hostelera copa también las plazas de enseñanza privada en Castellón

A. VARGAS
avargas@epmediterraneo.com
CASTELLÓN

La fiebre por la cocina ha arraigado en la provincia y atrae ya a estudiantes y grandes cocineros. Una mezcla que ha dado como resultado que la región valenciana se haya convertido, en palabras del cocinero Quique Dacosta, en "el Silicon Valley de la gastronomía, donde el talento natural de los profesionales ha convertido al territorio en uno de los epicentros creativos culinarios más importantes del mundo".

Dacosta se pronunciaba así en la apertura de curso para la

primera promoción del Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario del Mediterráneo (Gasma), dependiente de la Universidad Cardenal Herrera CEU en Castellón.

Es, además, la primera institución educativa privada de la Comunitat Valenciana que acerca a las aulas universitarias los estudios de gastronomía y gestión del negocio culinario. Y con ello ha llamado la atención de alumnos procedentes de todas partes del globo. De hecho, el 50% de las plazas han sido cubiertas con alumnos de países tan dispares como Lituania, Venezuela, Bulgaria, Kenia, Italia, Emiratos Árabes Unidos, Irlanda, Brasil, Rumanía, Guatemala, México y Argentina. Frente al otro 50% que llega desde el territorio español.

La locura por convertirse en chef no cesa y copa todas las plazas disponibles, ya sean privadas

o públicas –en la Escuela de Hostelería de Castellón se han quedado 500 alumnos fuera-. Más si el curso en concreto cuenta con unos padrinos de excepción con un consejo asesor, el de Gasma, presidido por Dacosta, con tres estrellas Michelin; Susi Díaz y Ricard Camarena, con una estrella cada uno; el maestro repostero Paco Torreblanca; la investigadora Purificación García y la sumiller Manuela Romeralo.

Dacosta explicó que el objetivo de Gasma es convertirse en un "referente mundial" y afirmó creer "mucho" en este proyecto porque existen "talento, capacidades y trabajo". Además aseguró que no solo contarán con profesionales de la Comunitat, "las puertas están abiertas para los mejores del mundo".



MÁS INFORMACIÓN Y SUGERENCIAS
► www.elperiodicomediterraneo.com
► Contestado: 964214322 - Buzón: 25511 CONT