

UNIDOS PARA OFERTAR NUEVOS CURSOS FORMATIVOS

# Impulso al gastroturismo

**La Universitat Jaume I de Castelló y la Generalitat** apuestan por la primera edición del curso gastronómico 'Exquisit Mediterrani' ≡ Contará con 40 horas de teoría y 60 de actividades de calidad

**LAURA ABAD CATALÁN**  
mediterraneo@epmediterraneo.com  
CASTELLÓN

Los productos típicos de la provincia como la alcachofa de Benicarló o el langostino de Vinaròs, entre muchos otros, se explotarán al máximo en la primera edición del *Curs L'Exquisit Mediterrani d'Especialització Turisme Gastronòmic i Cultura Culinària de la Comunitat Valenciana*, que se impartirá en Castelló y en Morella y acogerá a 50 alumnos.

Una iniciativa que presentaron ayer la Universitat Jaume I y Turisme Comunitat, fruto del convenio de colaboración entre ambas instituciones, con el objetivo de potenciar el turismo gastronómico y dar respuesta a las necesidades del mercado de especialización y cualificación de los profesionales.

Serán 100 horas de formación, 40 teóricas y 60 prácticas, desde el 16 de septiembre hasta el 26 de noviembre. Rosa María Rodríguez, directora del curso, destacó la parte práctica, por contar con «actividades que aportan calidad», como talleres dirigidos por profesionales de la cocina como Javier Portolés y César Romero, colaboradores del Basque Culinary Center, o los dos estrellas Michelin de la provincia, Resino y Barrera.

«La gastronomía se ha de pro-



MEDITERRÁNEO

►► **Compromiso** ► Antes del acto de presentación tuvo lugar la firma de adhesión en el despacho rectoral.

**El curso tendrá futuras ediciones tras el éxito que ha cosechado en las preinscripciones**

fesionalizar para poder competir en calidad», aseguró el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, quien también señaló que *l'Exquisit Mediterrani* es una manera de aportar valor a la estrategia gastronómica, tanto a nivel de provincia como de comunidad y una ayuda «para suturar la gastronomía como cadena de valor para el turismo».

También la rectora de la UJI, Eva Alcón, puso en valor la for-

mación: «Este proyecto servirá de palanca de cambio. Hará que Castellón se diferencie como territorio a través de la comida».

El número de preinscritos supera con creces las plazas ofertadas, aseguró Rodríguez, quien además, anunció que habrán futuras ediciones. Aunque «los cursos son de pocas plazas para asegurar la calidad de la formación», habrá que estar atentos a futuras convocatorias. ≡