

**Ocio.** La Universidad ha iniciado su proyecto «Vida UMH» con la puesta en marcha de su Escuela de Cocina. En las próximas semanas también arrancarán cursos de música o radio, entre más de 30 actividades.

# Alta cocina en la Universidad

► Susi Díaz y el pastelero Daniel Álvarez inauguran la escuela gastronómica de la UMH

**BORJA CAMPOY**

■ Una clase magistral sobre la elaboración de milhojas rellenas de crema a cargo del maestro pastelero Daniel Álvarez ha sido el pistoletazo de salida de la Escuela de Cocina que ha puesto en marcha la Universidad Miguel Hernández (UMH). La iniciativa se engloba dentro del proyecto «Vida UMH», compuesto por más de una treintena de actividades lúdicas con las que la institución quiere recuperar el ocio en su campus y crear vínculos entre el estudiantado, ahora que los momentos más oscuros de la pandemia están quedando atrás. La cla-

se magistral tuvo lugar en la cafetería del Rectorado y contó con una madrina de excepción, la chef Susi Díaz, quien compartió con los alumnos algunos de los secretos de una trayectoria que le ha llevado a ser toda una referencia de la cocina española.

A la primera clase le seguirán otras siete actividades vinculadas con el mundo de los fogones y la gastronomía, que se llevarán a cabo hasta el próximo 16 de diciembre, día en el que Paco Torreblanca mostrará parte de su repertorio en la repostería y el arte de la alta pastelería. Entre la primera clase y la última se desarro-



**Susi Díaz y Daniel Álvarez, en la clase magistral impartida en el campus de la UMH.**

ANTONIO AMORÓS

llarán actividades vinculadas con la elaboración de arroces, la cata de vinos, la comida vegana, la cocina tradicional, la preparación de pizzas y otras pastas italianas o los dulces navideños.

Durante su intervención, Susi Díaz compartió con los estudiantes algunas de las anécdotas y momentos más divertidos que ha vivido durante décadas en la cocina de su restaurante, La Finca.

«Soy autodidacta pero ellos tienen la gran suerte de contar con la UMH, que les ayudará a no tropezar en las mismas piedras que yo. Lo más importante es que pongan ilusión en lo que hacen, porque es lo que nos marca las metas y nos ayuda a cumplir los sueños», manifiesta la cocinera.

Susi Díaz también tuvo la oportunidad de responder a las preguntas de los jóvenes estu-

diantes y su visita al campus le ha llevado a reflexionar sobre la evolución que ha vivido el mundo de la gastronomía en los últimos tiempos: «La cocina es cada vez más importante en nuestras vidas. Es maravilloso que la UMH acerque a sus alumnos a un genio como Torreblanca o les enseñe las recetas de las abuelas. Ahora comemos mejor, mimamos el producto y somos más sibaritas».