

La UV ofrece un curso de gastronomía vanguardista para cocineros de «nivel»

► Las aulas de cocina del Veles e Vents acogerán del 7 al 11 de marzo las clases de reputados chefs españoles

LUCÍA PRIETO. VALÈNCIA

■ La Universitat de València (UV) ha presentado un nuevo curso de gastronomía vanguardista de una semana de duración en colaboración con Veles e Vents y reputados cocineros españoles.

El Certificado Universitario en Comercio, Cocina y Dieta Mediterránea en Productos de la Pesca y la Acuicultura, en su primera edición, ofrece una formación presencial, en horario de mañana y tarde, de la mano de los cocineros Ekaitz Apraiz, de Espai Gastronòmic Tunateca en Barcelona; Jorge Andrés, del Restaurante Vertical de València, con una estrella Michelin; José Antonio Sánchez Torres, del Restaurante Els Vents y Villa Antonia en San Juan de Alicante; Samuel Naveira, del Restaurante MU.NA en Ponferrada, que también posee una Michelin; Rafa Soler Atanet, del

Restaurante Aundrey's en Calp, con una estrella Michelin; y Fran Espí del Restaurante La Sucursal, en València.

Joan Mansanet, de la Fundación Lluís Alcanyís, encargada de gestionar los títulos propios de la UV, asegura que es un curso «muy completo» en el que los asistentes podrán conocer de primera mano nuevas técnicas culinarias sobre los diferentes productos que ofrece el mar.

El programa de este curso de 35 horas, dividido en cinco jornadas, desde el 7 hasta el 11 de marzo, se enfoca en el conocimiento de distintos productos como la lubina, el atún rojo o el pescado de lonja y sus opciones en la cocina, intercalándolo con sesiones de carácter teórico sobre, por ejemplo, las patentes de los productos del sector pesquero.

Únicamente se ofrecen 30 plazas enfocadas a profesionales «de cierto nivel», pero sin cerrar puertas a estudiantes de grados como Ciencias Gastronómicas o Nutrición Humana y Dietética. «No puede ser un curso masivo por la naturaleza del mismo», explica Mansanet.