

La Semana de Cocina Segoviana rendirá homenaje a Tomás Urrialde y Mazaca

La presa ibérica y el chocolate serán los elementos comunes en el séptimo Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros
M. A. L./SEGOVIA

Los alumnos del módulo de Hostelería del instituto de Secundaria La Albuera tuvieron ayer la oportunidad de servir y presentar los platos confeccionados por varios de los restaurantes que participan en la décimoquinta Semana de Cocina Segoviana. Esta comida fue la presentación en la ciudad del evento que el próximo lunes ofrecerán los responsables de la Agrupación Industrial de Hosteleros Segovianos en Madrid, una muestra de la gastronomía tradicional e innovadora que combinan nuestros restauradores.

El programa de la semana incluye en la clausura los homenajes al cocinero Tomás Urrialde, al sumiller José Luis Aragüe 'Mazaca' y, a título póstumo, al restaurador Frutos Herranz, cuya familia mantiene en Torremolinos los típicos asados segovianos que han dado fama en la localidad malagueña al restaurante Frutos. Pero eso será el 11 de marzo, al final de la semana.

El comienzo oficial será el 26 de febrero con la inauguración en el Aula Magna de la Universidad SEK, momento en que los treinta restaurantes de toda la provincia que participan tendrán a disposición del público en sus mesas los menús especiales que han preparado para esta edición. La mayoría, veintiuno en total, son de la capital y el resto están en Torrecaballeros, El Espinar, Los Ángeles de San Rafael, La Lastrilla, Navafría, Marugán y Ortigosa del Monte.

Una novedad de esta Semana de Cocina Segoviana es que los concursos incluidos en el programa se desarrollarán en días distintos. Javier Lebrero, presidente de la Agrupación de Hosteleros, destacó ayer que con esta nueva propuesta se pretende «realzar los concursos, que cada uno tenga su sitio y su momento».

Así, el instituto La Albuera acogerá el 28 de febrero el séptimo Concurso Nacional de Jóvenes Cocineros Ciudad de Segovia, en el que los participantes tendrán que esmerarse para preparar los platos que convezan al jurado con dos elementos ineludibles: la presa de cerdo ibérico y el chocolate, y este último no necesariamente como postre. El jurado lo presidirá el Cocinero del Año 2007, el segoviano Óscar Velasco, que trabaja en el restaurante Sant Celoní de Madrid.

Más actos

El 1 de marzo, la Asociación de Sumilleres de Segovia ofrecerá una conferencia sobre el vino; el día 3, el programa cuenta con el Concurso de Dibujo y Redacción Infantil sobre la gastronomía segoviana, que este año se realizará en el colegio Arcipreste de Hita, de El Espinar; el día 5, en el restaurante La Codorniz tendrá lugar el tercer Concurso de Corte de Jamón, y el día 7, en el hotel Los Arcos, el de Tirada de Cerveza, también el tercero. Entre otros actos, como la recogida de alimentos no perecederos del día 10, el programa contiene la celebración del Día de la Provincia en Navafría con un almuerzo en la posada Mingaseda.



Una alumna del módulo de Hostelería del instituto La Albuera sirve el menú de presentación de la décimoquinta Semana de Cocina Segoviana. / ANTONIO TANARRO