

MASTERCLASS

LOS HERMANOS TORRES NOS PRESENTAN: “COCINANDO CON EL PLÁTANO DE CANARIAS”

El pasado día 15 de octubre, se celebró en el aula de demostraciones culinarias de la Escuela Superior de Hostelería y de Turismo de Madrid (en adelante E.S.H.T.), una *masterclass* en colaboración con Plátano de Canarias.

Dio comienzo el curso, dando la bienvenida a todos los asistentes, por parte de D. Rafael Espantaleón Galán, Director de la E.S.H.T., quien nos presentó a Javier y Sergio, los famosos “Hermanos Torres”, que se encargarían de brindarnos esta divertida jornada, y a Marta Rodríguez, Directora de Comunicación de ASPROCAN (Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias).

Tomó Marta la palabra para introducirnos ésta magnífica propuesta, encaminada a llevar esta materia prima tan nuestra y tan rica a la restauración de alto nivel, resolviendo dudas y aportando numerosas propuestas para sacarle el máximo partido.



Nos explicaron entonces Sergio y Javier, cómo se habían planteado el reto que les ofrecieron, afrontándolo primero conociendo el producto desde su origen y a sus productores, y siguiendo por responder a las preguntas: ¿qué más podemos hacer con el plátano? ¿qué podemos y que queremos sacar de él?

El plátano puede trabajarse hasta el punto de obtener una harina libre de gluten, o empleando su cáscara en la elaboración de destilados, el abanico es tan amplio que Plátano de Canarias ha editado un libro en el que Sergio y Javier Torres nos presentan un sinfín de elaboraciones y propuestas con plátanos desde verdes a maduros, elaboraciones dulces y saladas.

El hilo conductor de la *masterclass* fueron tres sencillas elaboraciones que los asistentes pudieron degustar al final de la jornada, que los hermanos elaboraron en colaboración con un grupo de alumnos voluntarios de la Escuela.

En ésta ocasión contamos con un aforo de 70 asistentes, completando el espacio disponible en la sala.



Juan de Dios Hueso Montón, Presidente de la Asociación Española de Antiguos Alumnos de Escuelas de

Hostelería y de Turismo cerró ésta *masterclass* haciendo entrega de una metopa en agradecimiento a su colaboración a Plátano de Canarias, que recogió Marta y otra a los Hermanos Torres. Esperamos que lo disfrutaraís todos los asistentes, y que os animéis a participar en futuros eventos.



Por último, manifestar nuevamente nuestro agradecimiento a la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, por cedernos el espacio en el que realizamos el curso y a los alumnos voluntarios de cocina y servicios que prestaron un servicio excepcional.

AAAHOSTUR
