La cuina de l'excel·lència turística

L'Escola d'Hostaleria de Girona celebra avui un sopar d'exalumnes, l'última gran activitat de l'aniversari
Va néixer fa cinquanta anys arran del creixement del turisme a la Costa Brava

No es pot parlar de l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona sense parlar del posicionament turístic de la Costa Brava i Catalunya al món, ni parlar del creixement del turisme gironí i desvincular-lo de l'Escola d'Hostaleria de Girona. Van començar i créixer plegats. I d'això en fa cinquanta anys.

Empresaris emprenedors i amb visió de futur van crear l'escola

Avui, prop de sis-centes persones entre exalumnes, professors i exprofessors i autoritats, entre les quals hi ha el president de la Generalitat, Carles Puigdemont; el president de la Diputació de Girona, Pere Vila, i l'alcaldessa de Girona, Marta Madrenas, participaran en l'última gran activitat que l'escola celebra amb motiu de l'aniversari. Serà un àpat a peu dret, en què hi ha prevista l'assistència de Maria Teresa de Toca i de Ciurana, que va ser la primera persona que es va matricular a l'escola, el dia 16 d'octubre de 1965, segons consta en el número d'ordre del llibre de matrícules.

"L'escola va néixer fruit de la necessitat", assegura l'actual director, Gonzalo Herrero. Els anys cinquanta, amb el rodatge de pel·lícules com ara Pandora i l'holandès errant, amb Ava Gardner de protagonista i "l'idil·li de la diva amb Marius Cabré, torero i poeta; l'atac de gelosia de Frank Sinatra, i la seva arribada a Tossa de Mar va ser notícia de portada més enllà de la premsa rosa i tafanera", escriu el periodista Salvador Garcia-Arbós en el llibre del cinquantè aniversari de l'escola, Atenció, cuina! Continuem el viatge...Els anys seixanta, el turisme va continuar creixent i les persones que podien viatjar i fer vacances cada vegada eren més. "Desenganyem-nos, el glamur vol professionals discrets, distingits, atents i eficients vint-i-quatre hores al dia", explica el periodista, que assegura que es va començar a contractar personal de proximitat, però "no n'hi ha prou amb pagesos amables, ni amb joves simpàtics".

Aquí és quan un grup d'empresaris gironins es comença a mobilitzar. Noms tan coneguts com Xiquet Sabater, Josep Colomer, Lluís Duran, Salvador Bordas, Juli Lara, Ramon Nicolazzi, Narcís Coll i Josep Carreras s'adonen que el sector s'ha de professionalitzar i busquen cuiners, xefs i caps de partida, cambrers i maîtres per als establiments. I la maquinària es posa en marxa: "El 7 de gener del 1964 es va anunciar l'establiment d'una Escola d'Hostaleria a l'edifici del Taller-Escuela Sindical de Formación Professional San Narciso", que es va obrir un any més tard –el curs va començar el dilluns 8 de novembre de 1965– i es va inaugurar el 19 de gener de 1966 en una "jornada històrica" en què hi va assistir la mà dreta de Francisco Franco, José Solís Ruiz.

En tots aquests anys, per l'escola hi han passat milers d'alumnes, entre els quals hi ha professionals tan reconeguts com ara els germans Roca, però també Ferran Adrià, Santi Santamaria i Carme Ruscalleda, i on han menjat personatges il·lustres com Nèstor Luján, Luis Bettonica i Llorenç Torrado.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-04-2016 Pàgina 6

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/960217-la-cuina-de-lexcelmlencia-turistica.html