La llavor d´una revolució gastronòmica

L'Escola d'Hostaleria celebra el seu 50è aniversari amb un sopar amb 600 comensals i la presència de Puigdemont



Sopar del 50è aniversari de l´Escola d´Hostaleria

GIRONA | LAURA FANALS

L'Escola d'Hostaleria de Girona va culminar aquest dijous la celebració del seu 50è aniversari amb un sopar de gala que va reunir més de 600 persones, moltes de les quals exalumnes i professors. Entre els assistents hi va haver el president de la Generalitat, Carles Puigdemont, que va destacar que Catalunya s'ha convertit en «una potència mundial en cultura gastronòmica».

Ningú del món de la gastronomia ni del turisme de Girona va voler faltar a la festa, que es va celebrar al pati de l'escola amb un bufet lliure preparat i servit pels actuals alumnes. Puigdemont va fer pujar a l'escenari la primera alumna que es va matricular al centre, Maria Teresa de Toca i de Ciurana, i una jove estudiant actual, Laia Minje. «Entre elles dues hi ha una veritable revolució. En aquesta escola no hi ha hagut una continuïtat, no s'ha seguit fent el mateix curs a curs, sinó que s'ha produït una revolució», va afirmar el president català.

Segons Puigdemont, Catalunya lidera «una revolució de la cultura gastronòmica que meravella al món», i va vaticinar que l'atenció al client i l'«expertesa» que s'ensenya a escoles com la de Girona seran determinants per al futur del turisme.

El president de la Diputació, Pere Vila, va evocar els inicis del centre, al barri de Sant Narcís, on va recordar que, malgrat els problemes que comportava l'edifici, es va convertir en un espai «entranyable» i que va generar un gran «sentiment de pertinença». El trasllat a l'emplaçament actual, al carrer Josep Viader, va permetre, segons Vila, créixer fins a situar-se a l'avantguarda del sector.

En aquest sentit, Vila va remarcar que fites com tenir el millor restaurant del món a Girona, la futura Bulli Foundation o el fet que la demarcació compti amb 17 estrelles Michelin de 13 restaurants diferents tenen la seva llavor en l'Escola d'Hostaleria. Finalment, va animar els joves a dedicar-se al món de l'hostaleria perquè «hi ha sortides laborals» i els va recordar que «sense esforç no hi ha futur».

L'alcaldessa de Girona, Marta Madrenas, per la seva banda, va voler recordar molt especialment l'aportació que han fet les dones en el món de la cuina. Segons va subratllar, a la dècada dels 60 l'ofici de cuiner es valorava «ben poc», i va agrair a totes les mares i àvies que fossin capaces de transmetre el seu saber fer i l'amor per la cuina ben feta. Per això, va destacar que en el món de l'hostaleria qualsevol cosa s'ha de fer seguint «la més precisa i innovadora» de les tècniques, però lligant-ho sempre amb la tradició.

També hi va haver temps per les anècdotes, com quan una de les primeres alumnes, Anna Maria Muntada, va agafar el micròfon per explicar que durant la visita del ministre franquista José Solís per inaugurar l'escola van tancar una professora dins d'una cambra per evitar que els castigués per una entremaliadura.

I és que, al final, aquesta va ser l'essència de la nit: alumnes i professors que es van retrobar i van poder recordar antigues vivències compartides, però també brindar perquè l'escola duri molts anys més. La festa va suposar el punt i final a tot un curs de celebracions que es van iniciar el passat 23 d'octubre amb una classe magistral a càrrec dels germans Roca i que han inclòs la publicació d'un llibre commemoratiu a càrrec de Salvador Garcia-Arbós.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/girona/2016/04/22/llavor-duna-revolucio-gastronomica/779050.html?utm_source=rss