

## Catedrático UDLAP promueve uso de flores en gastronomía



Mar, hierbas y acociles forman parte de la diversidad gastronómica que inspiró al Chef Guillermo González, catedrático del Departamento de Artes Culinarias de la UDLAP, para su publicación en la Revista Iberoamericana de Gastronomía Cielo, Mar & Tierra.

El Chef Guillermo, especializado en cocina vanguardista y nuevas tendencias ha tenido una gran trayectoria a nivel internacional y ha trabajado a lado de grandes personalidades como el Chef Carlos Gato Dumas y Michel Guerard. Además, fue Chef ejecutivo para la cadena Starwood y participó en la apertura del Hotel Park Tower, Luxury Collection en Buenos Aires, Argentina, y actualmente es coordinador de la Licenciatura en Artes Culinarias de la Universidad de las Américas Puebla, dictando cursos de cocina de autor, cocina de mercado y desarrollo de productos.



El catedrático se encuentra realizando diferentes investigaciones en el Jardín Etnobotánico Francisco Peláez de Cholula, con la finalidad de rescatar el uso de flores en la cocina, por lo que en la receta que comparte en el artículo incluye flores de eneldo, borraja y salvia, con pescado de carne blanca y sal de producción artesanal.

El catedrático resalta el uso de la máquina Gastrovac, utilizada en el laboratorio de Artes Culinarias de la Universidad de las Américas Puebla, para la impregnación de aromas y cocción. “Es una de las herramientas que más estoy utilizando en mis clases. Se trata de una olla exprés donde se produce vacío, lo que acentúa los sabores, su tecnología cuenta con un control digital de temperatura y tiempo de cocción”, agregó.

Finalmente, señaló que la utilización de nuevas tecnologías amplía el campo de preparación de alimentos y rescata recetas tradicionales que pueden innovar nuestra gastronomía. “La biodiversidad, el estudio y uso de las plantas en el Jardín Etnobotánico nos hace recuperar la flora y fauna dentro de nuestras cocinas”, enfatizó el catedrático de la UDLAP.