

Academia Bocuse d'Or Argentina distingue laboratorios culinarios de la UDLAP



La Universidad de las Américas Puebla recibió en sus instalaciones a la Academia Bocuse d'Or Argentina, la cual ofreció diferentes prácticas y clases magistrales a los alumnos de las licenciaturas en Artes Culinarias y Hoteles y Restaurantes, durante su paso para el Bocuse d'Or Selección Continental América Latina en el World Trade Center de la Ciudad de México.

El Bocuse d'Or Selección Continental América Latina se llevó a cabo durante la Expo Sirha México, en donde 10 chefs resultaron ganadores de los concursos de selección en Latinoamérica, y cocinaron en vivo durante más de cinco horas frente a diferentes espectadores que pudieron observar innovadoras técnicas de elaboración, sabor y respeto por los productos. La gran final del Bouse d'Or que tendrá lugar en la Expo Sirha 2017 en Lyon, Francia.

Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Guatemala, Perú y México fueron los países que compitieron durante el encuentro mexicano, en el que el Chef Enrique Olvera, a cargo del restaurante Pujol considerado entre los 20 mejores del mundo, fungió como el presidente del concurso. Los concursantes presentaron dos platillos, uno de carne y otro de pescado que fueron evaluados por ilustres chefs de todo el mundo que consideraron además del sabor, la técnica de preparación, la presentación y orden, clasificando Brasil, Uruguay y Guatemala.



Dentro de las personalidades gastronómicas que residieron en la UDLAP, destacó la presencia del chef argentino Fernando Orciani, quien ofreció una clase especial sobre cocina de vanguardia y técnica de cocciones en vacío, en los laboratorios de artes culinarias de la institución, así como una clase magistral en conjunto con la catedrática UDLAP Patricia Domínguez, en la cual, habló sobre innovación y tecnología en la gastronomía. “En la gastronomía se han roto muchos paradigmas, el día de hoy podemos con nuevas técnicas y el uso de la tecnología producir en cantidades mayores, en serie y con altísima calidad”, enfatizó el especialista.

Asimismo, el chef Luis Badillo participó en el Concurso de Platos realizado en el Hostal San Andrés, laboratorio de hospedaje operado por estudiantes de la UDLAP, los cuales tuvieron además la oportunidad de apoyar a los especialistas en las preparaciones de los platos complementando su entrenamiento en la realización de alimentos y en el emprendimiento para competir internacionalmente.