

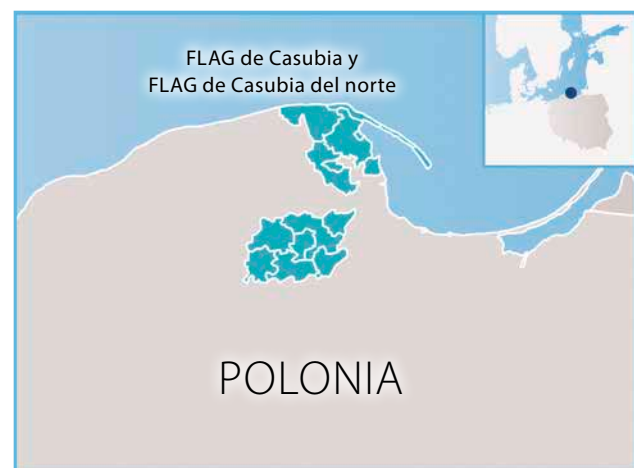
Cursos de gastronomía de pescado para futuros chefs

FLAG de Casubia y FLAG de Casubia del norte

Región de Casubia, Polonia

Presentación del proyecto

Un proyecto en el que han colaborado varios actores locales ha organizado unos cursos para enseñar cómo se captura y transforma el pescado y cómo se preparan platos de pescado regionales, gracias al cual sesenta alumnos y profesores de escuelas de gastronomía polacas han podido comprender mejor el potencial del pescado como alimento de calidad.



El índice de consumo de pescado en Polonia es uno de los más bajos de Europa, debido principalmente a que se considera poco atractivo y difícil de cocinar, sobre todo las especies locales, y son muy pocos los restaurantes que sirven pescado de procedencia local. Por ello, dos FLAG, en colaboración con seis escuelas de gastronomía (establecimientos de enseñanza secundaria donde se forman profesionales para restaurantes, comedores, etc.) de la región de Casubia, al norte de Polonia, desarrollaron un proyecto dirigido a sesenta profesores y alumnos de dichas escuelas, consistente en un amplio abanico de actividades educativas relacionadas con la pesca y el pescado.

El curso comenzó con una visita de estudio a una serie de puertos, barcos de pesca, plantas transformadoras y restaurantes de la zona, con el fin de presentar el conjunto del proceso de captura, transformación y preparación del pescado. A ello siguió un curso intensivo de 72 horas de duración impartido por chefs con experiencia en la preparación de platos de pescado atractivos, así como unas prácticas en una

planta de transformación. Los estudiantes participaron igualmente en actividades de promoción de productos derivados del pescado local en un festival regional, así como en la elaboración de un libro de cocina con recetas imaginativas basadas en el pescado local y en tradiciones culinarias regionales.

Lecciones clave

- › **Relevancia con los temas FARNET:** añadir valor a los productos pesqueros, mejorar la imagen de la pesca.
- › **Resultados:** sesenta profesores y futuros chefs de varias escuelas de gastronomía han mejorado sus habilidades y reforzado su motivación para preparar platos de pescado, y han aprendido asimismo a vincular el pescado de procedencia local con la cocina regional. El curso, que fue impartido por varios chefs famosos de Polonia, permitió a los alumnos comprender mejor la cadena alimentaria del pescado. Al final de la formación, muchos de los participantes (tanto estudiantes como profesores) reconocieron que los cursos les habían resultado prácticos y agradables, y les habían ayudado a cambiar su percepción del pescado. También se elaboró un libro de cocina para animar a otras personas a probar nuevas recetas basadas en el pescado local. El objetivo del proyecto a largo plazo es desarrollar un mercado para el pescado fresco de calidad en el conjunto de la región.
- › **Transferibilidad:** estos cursos educativos podrían ser particularmente relevantes en países o regiones donde el consumo de pescado tenga poca tradición y/o donde no se aprecie mucho la calidad del pescado local. Cursos similares se podrían impartir igualmente en zonas costeras donde el grueso de las capturas consista en especies de pescado menos conocidas o consideradas menos valiosas, ya que este tipo de formación enfocada a futuros chefs puede ayudar a dar a conocer mejor este tipo de pescado y a aumentar sus oportunidades de comercialización.
- › **Comentario final:** la eficaz colaboración entre los actores clave del proyecto —a saber, los dos FLAG que lo gestionaron, las escuelas de gastronomía y sus profesores, los chefs y los propietarios de los barcos pesqueros y de las plantas de transformación— contribuyó a generar un clima de gran motivación y entusiasmo entre los alumnos. Dado el éxito del proyecto, se organizó una segunda ronda de cursos al año siguiente.

Coste total y contribución del FEP

Coste total del proyecto: 37 730 €

- › Eje 4 del FEP: 28 302 €
- › Cofinanciación nacional: 9 428 €

Información sobre el proyecto

Título: Cursos de gastronomía de pescado para futuros chefs

Duración: (primera ronda de cursos) octubre de 2013-abril de 2014

Fecha del estudio de caso: abril de 2015

Promotores del proyecto

FLAG de Casubia

Ewelina Lila | e.lila@lgrkaszuby.pl

www.lgrkaszuby.pl

Datos del FLAG

FLAG de Casubia del norte | www.plgr.pl

[Ficha informativa del FLAG de Casubia](#)

[Ficha informativa del FLAG de Casubia del norte](#)

Editor: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Cláusula de exención de responsabilidad: La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos