

‘Sabor Granada’ y la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza promueven una propuesta gastronómica de la mano de Lorca

Alumnado de hostelería, restauración y de guía turístico fusionan elementos de la vida y obra del poeta en una original representación

miércoles 06 de marzo 2024



Unir la figura de Federico García Lorca y la gastronomía implicando a los futuros profesionales de la hostería y la restauración es la filosofía de una actividad promovida por ‘Sabor Granada’ y la Escuela de Hostelería Hurtado de Mendoza que se ha desarrollado en la Casa Museo del poeta de Valderrubio.

Para ello, se ha concebido una escenificación a cargo del alumnado de guías turísticos, que han teatralizado elementos de la obra del poeta, mientras los estudiantes de cocina y sala han elaborado platos y bebidas inspirados en las escenas que han ido representando sus compañeros.

El hecho de que la iconografía propia de Lorca incluya elementos relacionados con la cocina como limones, peras, tabernas o peces ha sido una de las claves de esta propuesta, junto a la puesta en valor de los productos de la vega de Granada, escenario de muchas de las obras del poeta granadino.

El diputado de Fondos Europeos, Desarrollo, Industria y Empleo, Antonio Díaz, acompañado de la diputada de Cultura y Educación, Pilar Caracuel, ha querido poner de relieve “la gran oportunidad que supone unir la figura de Federico Gracia Lorca y nuestra gastronomía. Esta propuesta, además, cobra más valor al estar materializada por los futuros profesionales del turismo y la hostelería de nuestra provincia”.

El escenario escogido para la presentación de esta innovadora iniciativa ha sido la Casa Museo de Federico García Lorca en Valderrubio, cuyo ayuntamiento ha prestado las instalaciones.

Las elaboraciones realizadas, con marcado sello lorquiano, han sido Cóctel Ingenio, Soto de Roma, Leche de Pava, Batata del Tamariz, Asquerosa, Nodrizas, Café Iluminado, Teorema de la Copa y la Mandolina, Viaje de Estudios, Falla, Cante Jondo, Limonada Sinestésica, Cofradía de Perdiz, Poeta Removido, Luna de Sangre y Bernarda Alba.

La dirección de la Escuela Hurtado de Mendoza ha querido dejar patente que el objetivo de la propuesta es que su alumnado se sienta orgulloso de su tierra, de la vega de Granada, de Federico, y tratar todo con el máximo respeto y protección, ahondando en sus raíces”.

El proyecto supone una práctica educativa innovadora, integrando una metodología particular: la investigación-acción que logra construir el aprendizaje del alumnado basándolo en la realización de un diagnóstico, diseño e implementación a través de la creatividad para finalmente poder construir un producto y compartir la experiencia.

El alumnado implicado es el de los grados superiores de Dirección en Cocina, Dirección en Servicios y Guías. La propuesta está fundamentada en los pilares del Programa CIMA (Programa para la Innovación y Mejora del Aprendizaje) de la Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional de la Junta de Andalucía.