

**Área: COCINA**

**Fecha: sábado 16 de octubre**

## **LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

**ESAH Madrid - Aula-Taller**

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 10:00 a 13:00



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid, obligatorio uso de mascarilla durante toda la clase. Uso de gel hidroalcohólico y toma de temperatura a la llegada al aula.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

**ÁREA COCINA** de 10:00 a 13:00

---

### **Cocina de temporada y proximidad**

En esta ocasión el jefe de cocina Patxi Aizpuru ha preparado esta interesante clase para recordar lo importante que es el respeto y la complicidad de la cocina con la temporada y la proximidad.

Cada temporada la huerta, los mares y los bosques nos ofrecen sus mejores productos. Es nuestra labor como buenos cocineros saber aprovechar esta materia prima en su



mejor momento y de la mejor manera posible. Para hacerlo, debemos conocer bien el género y utilizar las técnicas adecuadas para obtener su máxima expresión.

En esta sesión podremos disfrutar de la visión de este experimentado chef, que representa una generación de cocineros de transición de la nueva cocina vasca a la actual cocina de autor. Sabe bien de la importancia que tienen el estudio, comprensión y practicidad para poner en valor la cocina de proximidad, por la cual se está apostando cada vez más. Volver a los orígenes fomenta una mejor alimentación, favorece la economía local y genera un mejor equilibrio del ecosistema.

**Objetivos:**

- Repaso de técnicas básicas de cocina.
- Poner en valor la cocina de temporada.
- Aprender a reconocer y aprovechar los productos de proximidad.
- Analizar algunas elaboraciones clásicas de la cocina moderna.

Para ello elaboraremos:

- Berberechos al vapor con salsa verde
- Ensalada de perdiz escabechada
- Pastel de setas

**BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

**MATERIALES NECESARIOS**

---

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

**DURACIÓN ESTIMADA**

---

3 a 3:30 h

**TIMMING**

---

10:00 a 13:00 horas

## PROFESORADO

---

### Patxi Aizpizu

Patxi Aizpuru (1962) comenzó su carrera profesional a los 17 años de la mano de Maritxu Portu propietaria del hotel Mugaire (1978) de su localidad. Aquí aprendió entre juegos que el trabajo podía ser un juego más.

Una larga trayectoria que le han hecho pasar desde el Asador Guetaria, el restaurante Euskal Etxea, restaurante Biscayne en Houston, Texas. El Dorado Petit, restaurante del Hotel Alcalá (1985).



Bajo la tutela de grandes maestros contemporáneos de la restauración, como Santi Aizpuru (1981), Luis Irizar (1985) o Jean Luc Figueras (1984) ha sabido cultivar su propio estilo. Un estilo de rituales en el que aromas, texturas y sabores son componentes principales, pero al mismo tiempo sin olvidar su tradición experimentando un estilo de vanguardia.

En Donostia – San Sebastián, fue la ciudad elegida para abrir su propio restaurante. El primero, restaurante Casa Urola (1986 - 2010), referencia en la gastronomía del País Vasco. Allí vivió literalmente la evolución de la cocina de carbón al horno mixto y fue para él un máster empresarial día tras día. El segundo, restaurante Urbano (2007 - 2015), una apuesta diaria de su trayectoria que mira al futuro con implicación, innovación y respeto a una sociedad en cambio.

En los últimos años Patxi ha desarrollado proyectos paralelos a su actividad en la cocina como son la propiedad y dirección de USAPAL (1992-2006).

Ha participado en la creación de diferentes programas de intercambio culinario en Italia, Francia, Alemania, Polonia...

Actualmente director técnico de la empresa JanArt especializada en coaching para hostelería (2014 - 2019). En esencia, Patxi y su pasión por la restauración, generan en las personas la facilidad de conectar con sus sentidos, consiguiendo así motivar e inspirarlas. Es por esto por lo que además ha colaborado en numerosos programas de radio.