

## Curso- taller 'Entre fogones: la cocina en la Colección CAAM'

Durante los días 16, 17 y 18 de enero, el CIFP San Cristóbal ha sido el lugar de encuentro entre jóvenes que están cursando diferentes estudios aparentemente distanciados en cuanto a sus objetivos pero que durante estos días han encontrado un punto de confluencia: la creatividad. Alumnas y alumnos del ciclo de Grado Medio en Cocina y Gastronomía del mencionado centro, así como del IES Politécnico Las Palmas de los ciclos formativos superiores de Producción audiovisual y Espectáculos, y Realización Audiovisual y Espectáculos respectivamente, vienen participando en el curso taller 'Entre Fogones: la cocina en la Colección del CAAM', un proyecto que pone en boga la diversidad de campos en los que interviene la creatividad del ser humano y cómo hasta qué punto esos campos se pueden poner así en contacto.

Por una parte, la Colección CAAM, uno de los principales testimonios de arte contemporáneo de nuestro país responde, entre otras cosas, a la constante búsqueda por parte del artista de los siglos XX y XXI, en tratar el tema del arte desde el propio arte, mediante una constante exploración de recursos plásticos que derivan en diferentes lenguajes, los cuales dan respuesta a múltiples formas de necesidad de expresión del artista.

Algunas de estas necesidades han sido recogidas en este curso a través del estudio de recursos formales como el color, la forma, la textura y la abstracción o la idea, que en realidad ya forman parte de nuestro entorno cotidiano, razón por la cual también forman parte de los modos de expresión de otros campos del desarrollo humano.

Así, la gastronomía también es una forma de expresión con su lenguaje y con sus elementos para difundir dicho lenguaje, y en este sentido hablar del color, de la forma, de la textura y la idea en la cocina es tan lícito como hacerlo sobre la pintura.

En este marco, desde el mes de octubre estudiantes de cocina del CIFP San Cristóbal han participado en este taller asistiendo a una serie de charlas sobre arte moderno apoyadas en obras de la Colección CAAM, encuentros donde dichas obras y las reflexiones sobre el color, la forma, la textura y la idea se han transformado durante estos tres días en todo un menú que ha sido objeto de reflexión, trabajo y al final, de examen.

Para este fin, el alumnado ha sido dividido en tres grandes bloques (los correspondientes a entrantes, plato principal y postres), con cinco grupos de parejas por cada bloque. Los alumnos y alumnas de cada uno de esos bloques han estudiado así la forma de convertir tres obras de la Colección CAAM en los tres platos que conforman un menú.

Tras tres intensas jornadas que empezaban ya en el Mercado de Vegueta para realizar las compras de los diferentes productos, una vez en el CIFP San Cristóbal, han ido trabajando para dar forma a sus platos, todos los grupos del entrante el primer día, etc...

Entretanto, los alumnos y alumnas del IES Politécnico se han ido erigiendo en cronistas de todo el proceso, fotografiando, filmando y entrevistando a estudiantes, profesorado y equipo del DEAC del CAAM, participando con ello activamente en todo el proceso creativo y vinculando con ello su labor con el arte y gastronomía.

Fruto de estos tres días, los platos fueron finalmente sometidos al dictamen de tres jurados (uno por día) formados por profesorado del CIFP San Cristóbal y de personas relacionadas con la gastronomía y la cultura en nuestra ciudad.

Tras las deliberaciones, se confeccionó un menú ganador con cada plato ganador:

**Coraima Martel y Cori Medina** fueron premiadas el día del plato entrante, al transformar la obra 'Sin título', 1996, del artista británico afincado en Nueva York James Nares en el plato 'James Nares', un hojaldre relleno de brandada de bacalao con aceite de perejil, resultado de la inspiración que produjo en sus autoras el lugar de nacimiento de Nares.

En el 2º día, para el plato principal, **Sergio Florino y Borja Robaina** resultaron ganadores con sus 'Sabores de Campo', un plato inspirado en los tonos del campo en otoño a partir de la obra del CAAM 'Luxarrox', 1972, del madrileño Lucio Muñoz, con una ternera con mouse de setas y crema aromática.

El último día llegó el turno de los postres y de la obra 'Sin título', 1996, del artista canario Juan Gopar, a partir de la cual **Sara Sánchez y Erik Concepción** crearon 'Sin título', un crambell de pistacho con una arena helada de queso majorero inspirado en la ensoñación de Gopar y su visión de los colores de su tierra, transformados para esta ocasión en toda una gama de sabores.

¡Enhorabuena a todos y todas!