



El alumnado del Hotel Escuela Santa Brígida, protagonista en el I Concurso 'Tapas Km 0 y maridaje de vinos locales'

El evento se integra en la filosofía formativa de HECANSA que busca impulsar la creatividad y la profesionalidad de los estudiantes

El alumnado del Hotel Escuela Santa Brígida ha sido el protagonista de la final del I Concurso Culinario de 'Tapas Km0 y maridaje de vinos locales 2021', organizado por el Ayuntamiento de la citada localidad en colaboración con el propio centro, un certamen que se integra en las actividades incluidas en la iniciativa 'Santa Brígida con vino', programada por el consistorio para fomentar y dar a conocer la diversidad enológica de la Isla. En la final, celebrada hoy, han resultado ganadores Airám Santiago Talavera, con el plato Martini de tartar de montaña en textura, que obtuvo el primer premio; Domingo Juárez Cruz, que quedó en segunda posición con Deconstrucción de sopa de pan de la abuela; y Fernando Guadalupe Hernández, autor de Cordero estofado de queso y crujiente de millo.

El concurso ha estado dividido en dos fases. En la primera, los participantes presentaron al jurado, integrado por representantes de HECANSA y del consistorio santauteño, una propuesta de tapa maridada con uno de los vinos de la zona. De entre todos los participantes, se seleccionó a un total de cinco finalistas que en una segunda fase han elaborado su receta con los productos locales en las cocinas del Hotel Escuela Santa Brígida.

En el veredicto final, el jurado ha tenido en cuenta la organización, la limpieza, la destreza, el sabor y la presentación del producto final, así como la creatividad y la originalidad en la elaboración y concepción de la tapa.

Hoteles Escuela de Canarias, a través de iniciativas de este tipo, busca favorecer el aprendizaje e impulsar la creatividad y la profesionalidad de su alumnado, además de fomentar el conocimiento y el uso de los productos locales del municipio santauteño, en una apuesta decidida por la sostenibilidad, la economía circular y el Km 0.

Estos objetivos forman parte de la identidad de Hoteles Escuela de Canarias, empresa adscrita a la Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, y en cuyos centros se ofrece formación profesional dual, una apuesta que combina el conocimiento teórico con el desempeño práctico en el mundo real desde el primer día.

En concreto, HECANSA cuenta con grados formativos de Dirección de Alimentos y Bebidas (presencial y online), Dirección de Cocina, Gestión Hotelera y Servicios en Gastronomía. Además, Hoteles Escuela de Canarias, en su apuesta por el conocimiento y la mejora de la profesionalización, ofrece una amplia gama de cursos de especialización y experiencias de aprendizaje, y ha puesto en marcha un servicio de becas propias para que nadie tenga que renunciar a mejorar su formación. Toda la información al respecto se puede encontrar en la página web.