

Adiós a la cocina de la amatxo

Estudiantes del Liceo Francés en puertas de ir a la universidad reciben clases para alimentarse como es debido lejos de casa

■ GUILLERMO ELEJABEITIA

BILBAO. A los 17 años las dotes culinarias de la mayor parte de los estudiantes se limitan a meter una pizza en el horno o freír unas salchichas, los más avezados se atrevan incluso con la tortilla de patatas, pero pocos se han puesto el delantal y se han manchado las manos con harina para preparar comida a toda la familia. Ayer los alumnos del último curso del Liceo Francés recibieron unas clases de supervivencia en los fogones, ahora que para muchos llega el momento de abandonar el nido e irse a estudiar fuera.

De la mano de Rodolfo Greaume, chef del restaurante Beraia, los chavales aprendieron a hacer una 'riette' con salsa de yogur, una hamburguesa de pollo con calabacín salteado y salsa de tomate a la canela o una tarta Tatín de manzana caramelizada.

Pero no se dejen engañar por los nombres de los platos, la clave era utilizar productos naturales, aprovechar lo que hay en la nevera y sobre todo, gastar poco. Todo este menú para cuatro personas cuesta alrededor de cinco euros. «Así queda más dinero para salir por ahí», comentaban algunos.

«Ya sé que es más fácil comprar una pizza o un kebab –les decía el



Los estudiantes siguen con atención las clases del chef Rodolfo Greaume. ■ LUIS ÁNGEL GÓMEZ

cocinero mientras les mostraba cómo colocar los dedos en el cuchillo o cómo organizar los alimentos en la nevera –, pero hay que aprender a buscarse la vida, y además por el mismo dinero invitadas a cenar a unos amigos».

El propio Greaume aprendió a cocinar cuando a los 16 años se fue

Se pretende que los chavales sean capaces de echarle imaginación y cocinar un menú digno

de casa a vivir de 'okupa' y se dio cuenta de que «necesitaba cocinar si quería comer bien». Hoy es un chef de reconocido prestigio que el año pasado se alzó con el primer premio del Campeonato de Pintxos de Bilbao.

«Está bueno»

Álvaro tiene 17 años y su experiencia en los fogones se limita a productos precocinados. Ayer hizo sus pinitos como chef haciendo un paté con una lata de sardinas o buscando el punto de emulsión de una salsa de yogur. «Hay que probar hasta encontrar el sabor que te guste», le decía Rodolfo. «La verdad es que está bueno», re-

conoció. A su compañero Ignacio, sin embargo, le atrae el mundo de la gastronomía y ayer no se perdió ni uno de los trucos de Rodolfo. «El año que viene me voy a estudiar a Francia y viviré con un amigo, así que pienso poner en práctica lo que estamos aprendiendo», decía.

Esa es, precisamente, la idea de esta peculiar clase de supervivencia, que cuando los chavales echen de menos 'la cocina de mamá', sean capaces de ponerle imaginación y cocinar ellos mismos un menú digno de un buen restaurante. Y lo más importante, según el chef, es «que a un cocinero nunca le faltan amigos».



Performance llevada a cabo junto a las canceladoras de la estación de metro de Areeta. ■ PEDRO URRESTI

Arranca el festival intercultural Gentes del Mundo

La estación de metro de Areeta sirvió de escenario en la tarde de ayer a la primera representación del festival Gentes del Mundo. Un actor de la asociación Nuevos Ciudadanos vestido con un traje gris, corbata y una malla en la cabeza, llegó a sorprender con

su «interactuación» a los viajeros junto a las máquinas canceladoras. El programa continuará hoy con una muestra de cortometrajes que se proyectarán en el cine Capitol y Bolueta, y nuevas 'performances' en las estaciones de metro de San Ignacio y San Mamés.

Castro calienta motores para el Coso Blanco, que pierde este año cuatro carrozas

■ J. DOMÍNGUEZ

BILBAO. Después de los problemas vividos en Castro con el desfile del Coso Blanco de 2009, cuando la carroza ganadora chocó con el tendido luminoso del recorrido obligándolo a recortarlo y finalmente fue descalificada por excederse en la altura permitida, esta fiesta declarada de Interés Turístico Nacional se prepara para celebrar su 63 edición con fuerzas renovadas. Será, como siempre, el primer viernes de julio, que este año cae el día 2.

La comitiva, sin embargo, estará integrada esta vez sólo por ocho carrozas, cuatro menos que el año pasado. La concejala de Turismo, Ana Zubiaurre, achacó este descenso en la participación a la modificación parcial de las bases del concurso, sobre todo en lo referente al uso del papel para realizar las obras, así como su forma de corte y plegado.

Sin embargo, sobre el certamen sigue sobrevolando la decisión de dos carroceros de no presentar trabajos este año. Uno de ellos fue el ganador de 2009, que tiene recurrida su descalificación en los juzgados. La sentencia sobre este caso se conocerá después de elegir al ganador de 2010.

EN BREVE

Menos sueldo, pero no para aumentar la deuda

JUNTAS GENERALES

■ El Partido Popular ha presentado en Juntas Generales una enmienda a la norma foral que adapta el decreto del Gobierno sobre la reducción de sueldos a los funcionarios. Esta formación pide «que el ahorro» no se destine a aumentar el endeudamiento de la Diputación, «ya que de esta forma provocaríamos el efecto contrario a lo que queremos conseguir», aseguró ayer la portavoz suplente del PP en esta institución, Nerea Llanos.

Concentración de AMA frente al Parlamento

CANTABRIA

■ La Asociación de Maltratados por la Administración (AMA), ha organizado para esta mañana a partir de las 11 horas una concentración frente al Parlamento de Cantabria. Los afectados volverán exigir una solución para las 650 familias que tienen sentencias firmes de demolición contra sus viviendas. Asimismo, la agrupación ha convocado para el domingo una junta extraordinaria en su sede de Argoños, «ya que nuestra preocupación es extrema».