

TOPI:

ESCUELA DE FUTUROS PROFESIONALES

TEXTO: Mariano Navascués
FOTOS: Archivo TOPI
ILUSTRACIONES: J. L. Cano



No es casual que corran vientos favorables para la gastronomía aragonesa. En lo que pasa por ser un periodo de proyección –esperemos que definitivo– intervienen todos aquellos que actúan directamente en este sector; nos referimos a empresarios hosteleros, administraciones, cocineros, sumilleres, productores, colectivos, federaciones y centros docentes, entre otros.

Las escuelas de hostelería, en todo este círculo gastronómico, tienen un cometido trascendental ya que son las responsables de la formación de los futuros profesionales de la cocina y la sala. En Zaragoza la de TOPI continúa con ese firme propósito.



LA ESCUELA DE HOSTELERÍA TOPI, GESTIONADA POR LA FUNDACIÓN PICARRAL, COMENZÓ SU LABOR EDUCATIVA A COMIENZOS DE 1989, lo cual la convierte en una de las incunables de todas las que se ubican en Aragón.

Después de esta intensa trayectoria, Topi sigue teniendo todo a su favor para llevar a cabo su principal función; por un lado cuenta con unas instalaciones hiperespecializadas, posee, de otra parte, un profesorado impecable y, además, adereza ambas partes con la organización de actividades extraescolares, así como con la puesta de largo de un restaurante propio atendido por los chavales del centro.

Ubicada en el Camino de los Molinos, número 12, ocupa una superficie total de mil

metros cuadrados con espacios que van desde el aula de demostración culinaria, hasta el restaurante, pasando por cocinas, zona de pastelería, cuarto frío y sala teórica, entre otras. Cada una de estas dependencias está acondicionada con los medios idóneos de apoyo para los alumnos y es en éstas donde el cuadro de profesores actúa en base a un meticuloso grupo de asignaturas.

En la gerencia de la Fundación Picarral se encuentra M^a. Teresa Soro, mientras que la dirección de la escuela corre a cargo de Alfonso Dolset. Y en la coordinación de cocina aparecen Antonio Lahoz y Moisés Andaluz, y Vicente Castillo y Armando Lancis en lo que a sala se refiere.



La vertiente profesional de los alumnos se desdobra en dos áreas: especialidad cocineros y servicio de restauración, o lo que es lo mismo, camareros. Los primeros se desenvuelven en materias como tecnología culinaria, conocimiento y elaboración de platos, salsas básicas, pastelería-repostería, lunch y cocinas que van desde la aragonesa hasta la internacional. Los de sala, por su parte, se centran en servicio de restaurante, servicio de barra, coctelería, enología y atención al cliente, entre otras.

Con toda esta apuesta los cuarenta y cinco alumnos, que entran cada curso como inquietos iniciados, se convierten en técnicos profesionales en un periodo que oscila entre un año y medio y dos años. Y tal es la cualificación con la que dejan las aulas que incluso el pasado año Topi recibió cuatrocientas ofertas de trabajo para sus alumnos. Ahí es nada.

CONOCER DE CERCA LA EVOLUCIÓN DEL ALUMNO

Topi cuenta con un restaurante abierto al público en el que los propios alumnos son los que se encargan, por un lado, de diseñar la oferta gastronómica y elaborar cada uno de los platos que se sirven, y, de otra parte, cuidar todo cuanto acontece en la sala.

Por norma general, se intenta no sobrepasar los treinta comensales por día, aunque en ocasiones no queda más remedio que incrementar el número de cubiertos. Y es que la expectación que suelen generar los comedores de las escuelas de hostelería obliga con frecuencia a colgar el cartel de «completo».

Se ofrece un menú degustación a un precio de 24 euros que consta de cinco platos: un cóctel de bienvenida, dos entrantes, pescado, carne y postre. Incluye café y tres vinos que maridan las propuestas de cada día.

Supone sin ninguna duda un magnífico escenario para comprobar de primera mano la puesta en escena, la *mis en place*, que plantean, desarrollan y ejecutan los jóvenes de la escuela. Eso sí, se necesita hacer una reserva previa para asegurarse plaza en este recomendable comedor.

ADEMÁS DE LAS CLASES

Para dotar de mayor contenido al alumnado, Topi propone actividades que van desde la organización de jornadas gastronómicas (la cocina del Quijote, coctelería sin alcohol...), hasta la asistencia a centros productores en visitas guiadas, así como a concursos y certámenes gastronómicos para escuelas.

PASARON POR TOPI...

Algunos de los que cursaron sus estudios hosteleros en Topi se encuentran capitaneando las cocinas de importantes y acreditados restaurantes aragoneses y nacionales. Evidentemente son todos los que están, pero no están todos los que son.

Nombres propios, por ejemplo:

Víctor Marta, jefe de cocina de El Cachirulo. Este joven cocinero, curtido en mil batallas, cuenta con un bagaje más que esperanzador capaz de catapultarlo hasta la estratosfera de la coquinería aragonesa.

Álex Casorrán pasó también por las aulas del Topi y ahora es el responsable de los fogones del Aragonia Paradis en Zaragoza, uno de los referentes de esta comunidad. Aplica técnica y pasión de manera impecable.

Daniel Cascán, mandatario de las cocinas del Campo del Toro de Zaragoza, pone de manifiesto una actualización respetuosa hacia los productos y platos clásicos.



Lo que opina Antonio Lahoz sobre los productos de Aragón

Antonio Lahoz es profesor de cocina de la Escuela de Hostelería Topi. Como versado cocinero y comunicador es uno de los responsables de contagiar a sus acogidos la devoción que precisa a una materia que bien conoce.

Califica la despensa de Aragón, en términos generales, como «muy buena» sin seguir tendencias exageradas. De todo este repertorio Lahoz hace un repaso por nuestras hortalizas y frutas «bien situadas y de una calidad extraordinaria»; carnes, como el Ternasco de Aragón, el Jamón de Teruel o el pollo; cereales ecológicos, vinos, setas y aceites de oliva virgen extra «medicina natural».

Cree que el mejor garante de éstos reside en la calidad y en la diversidad, pero echa en falta «más representatividad con la que conseguir mayor presencia». En lo que respecta al conocimiento de los productos de Aragón, «falta apoyo y difusión para reconocer a los nuestros. De todos modos vamos en una línea que continúa en alza». ■

LA FICHA

DIRECCIÓN: Camino de los Molinos, 12
LOCALIDAD: 50015 Zaragoza
TELÉFONO Y FAX: 976 527 340
E-MAIL: picarral@publiq.ibercaja.es

ESTUDIOS DIRIGIDOS A: Jóvenes desempleados de entre 16 y 25 años
FORMACIÓN: Individualizada, adaptada al desarrollo del aprendizaje del alumno, variando de 1 a 2 años
HORARIO: de 9 a 17 horas
SOLICITUD DE MATRÍCULA: Abierta todo el año
CENTRO GRATUITO: Con posibilidad de incorporar alumnos durante todo el curso, en función de la disponibilidad de plazas

