

Parlem de cuina

Balear skills 2018



Aquesta passada setmana s'ha duit a terme una nova edició del concurs Balear Skills de cuina. La prova s'ha celebrat a les instal·lacions de l'IES Juníper Serra durant dos dies, 22 i 23 de novembre.

Un total de 8 alumnes de 8 IES de les Balears participaren en aquesta competició d'habilitats professionals. Després d'una lloable feina de tots els participants, al final el guanyador fou Julián Mora de l'IES Alcúdia. Julián

representarà a les Balears en la competició nacional que es durà a terme a Madrid a principis de l'any que ara comença.

L'IES Guillem Colom Casasnovas també tingué els seus representants a la competició. L'alumne Mateu Pons Pizà i el seu tutor Carlos Morales Bibiloni treballaren de valent durant setmanes per afrontar la prova. Però malgrat no pogué ésser el triomf, sí que el jurat valorà molt positivament la feina de l'equip sollerí, quedant a molt poca puntuació del campió.

Destacar que la coordinadora de l'skill fou Olívia Caballero de Segòvia, professora del departament d'hoteleria i turisme de l'IES Calvià. La presidència recaigué sobre Joan Mas Alòs, en representació de la Direcció General de Formació Professional i Formació del Professorat. El Jurat estigué compost pels xefs Margalida Alemany i Enseñat, María Salinas, Vicky Pulgarín, José Cortés, i el xef sollerí Kike Martí, mestre arrosser de Ponderosa Beach i de la selecció espanyola de cuiners.

Quina fou la feina prèvia que heu fet per a preparar la competició?

Mateu: Primer de tot s'ha de tenir ben pensat el plat que hem de fer seguint les normes del concurs. Dissenyar la recepta. Un pic tens això comences a fer les proves fins que el plat t'agrada. El més importat és una bona planificació.

Carlos: Feim feina amb una llista d'ingredients que indica l'organització i, a partir d'aquest ingredient, nosaltres elaboram els diferents plats.

Hi ha una feina tècnica, però també una part de preparació psicològica no?

Mateu: jo estava molt nerviós, mai havia estat tant nerviós i sobretot quant més s'atracava l'hora d'emplatjar. Tot havia de quadrar a la perfecció

La prova com es desenvolupà?

Mateu: en general la prova es va desenvolupar amb molt bon ambient. Tothom anava a la seva, però en general s'hi feia feina a gust.

Quin era el grau de preparació de la resta de competidors?

Carlos: tota la prova es va desenvolupar molt bé i la veritat és que tots els plats presentats tenien un alt nivell. Hi havia alumnes de grau mitjà i grau superior però això no es va notar. Tots ho varen fer prou bé.

Què us demanaren de fer?

Mateu: Havíem de fer 7 aperitius, 4 primers i 4 postres.

Carlos: els entrants havien de dur formatge maonès, sobrassada i oli d'oliva verge, com a ingredients obligatoris. Després, el plat principal era a base de rap. Les postres a base d'advocat, xocolata blanca i cacauets.

Mateu: Per fer això disposàvem de 7,5 hores en dos dies.

El fet de que enguany la prova es desenvolupés en dos dies, afavoreix al competidor o per contra ho fa més difícil?

Carlos: La prova ha estat diferent als altres anys, abans es feia tot en un dia. Ara la pressió se l'han menjada tota els participants. Però també ha facilitat fer feina més relaxats i el primer dia fer mice en place i al dia següent acabar-ho tot

Vas tenir alguna complicació durant la prova o tot va anar segons el previst?

Mateu: Jo entre dia i dia no vaig dormir gens. Però llevat de la pressió tot va anar bé. Bé, dins la competició hem vaig rompre les ulleres. També una salsa que havia de fer i no me va sortir i una decoració que vaig oblidar. Però no va afectar en res a les elaboracions finals.

Xerrant amb en Mateu, quin són els teus objectius professionals?

Mateu: Encara no ho sé. Si hotel, restaurant o alguna cosa així. Seguiré estudiant. Però segur que és dins el món de l'hoteleria on veig el meu futur. M'agrada cuinar i oferir el meu servei a la gent. La resta vindrà poc a poc.

Carlos, quin és l'objectiu d'aquests tipus de competició?

Carlos: Donar a conèixer la formació professional i motivar als alumnes. Al mateix moment es feien les proves de cuina, pastisseria, mecànica, pintura, tecnològica de l'automòbil, serveis de restaurant i bar. Hi havia molts alumnes d'fp, sobretot companys dels participants. També hi havia alumnes d'ESO, però en menor mesura.

Vares quedar content de la prova Mateu?

Sí, tot va anar molt bé, el jurat també va fer molta feina.

Crec que el que va guanyar estava al mateix nivell de tots. El primer premi va ésser molt merescut, però realment cada alumne es mereixia el primer lloc.

Moltes gràcies a tots dos. Bona setmana i seguïu així.

Juan A. Fernández



Divulgació

Es traspassa, es ven, ... o el final del comerç tradicional

Passejant pel carrer de Sa Lluna, carrer comercial per excel·lència a Sóller, es veu que alguna cosa està canviant. Als comerços més antics els costa aguantar, o tot dret es tanquen o es traspassen, i són substituïts pels mateixos tipus de botigues que es poden trobar a qualsevol ciutat turística.

El primer afecte d'aquest fet és que toca l'hivern i baixa l'aflluència turística, i directament tanquen les portes, deixant de donar el servei als clients, i deixant de donar feina. Però si tanmateix de cada vegada els sollerics compram menys al poble, i preferim anar a comprar a centres comercials. La conseqüència d'això serà que després quan haurem de menester comprar qualsevol beneitura, baixar un segon a la botiga del costat, la trobarem tancada, i ens queixarem, però el dia abans haurem estat tot contents perquè ens hem estalviat alguns cèntims comprant un producte per internet, vet a saber a qui, i vet a saber de quina qualitat.

L'altre afecte directe d'aquest fet que s'està produint per tot Espanya, és que quan passeges per qualsevol carrer comercial de qualsevol ciutat, veus el mateix tipus de tendes, amb els mateixos cartells i els mateixos productes. Ja no trobes aquella botiga que et sorprèn, amb les coses que sempre s'han emprat al poble en si, donant un

caràcter especial a la passejada.

També, de cada vegada és més difícil poder anar a cercar allò que has de menester a aquella botiga que sempre ho té, i no falla mai. A un país amb un fort sector terciari, els comerços s'estan convertint amb llocs de venda de records, que a part d'un lloc de feina quasi sempre estacional, no aporta cap valor afegit a la població local. També hem volgut pagar cada vegada menys pel producte, que després dura dos dies i s'espenya, l'hem de tirar i comprar-ne un de nou. Ens preocupa agafar una bossa de plàstic, però no haver de tirar la roba després d'emprar-la dues vegades. Després intentam tornar a comprar el de sempre, que el sistema que hem emprat aquests darrers anys ja no ens agrada, però ens trobam que com que tot el país ha deixat de consumir els productes fabricats aquí per ser cars, tot i ser infinitament millors, ara la fàbrica ja ha tancat, i no tenim més remei que seguir comprant aquesta porqueria que ens han ficat amb calçador.

Amb poques paraules, hem entrat a un sistema de consum molt diferent del tradicional, i les petites botigues els és molt complicat competir amb grans plataformes com Amazon, o bé amb grans superfícies que viuen de pagar malament a productors i treballadors, podent baixar els

seus marges comercials de tal forma que a un petit comerciant l'hi és impossible competir, però això també afecta el consumidor de forma directa, ja que passa a tenir un tracte completament impersonal, i una pèrdua de qualitat dels productes.

I aquí és on el consumidor ha de decidir si s'estima més pagar uns cèntims menys, o poder seguir anant a comprar un litre d'oli a la botiga del cantó quan l'hagi de menester, i pugui trobar l'oli que l'hi agrada, a més de donar feina directament al veí. Però si només vol comprar aquest producte en concret, però la resta ho vol comprar al centre comercial, el més probable és que en tornar trobi un cartell de «es traspassa», i després es queixi que no hi ha manera de comprar res al poble. Per mantenir un poble amb vida pròpia que no depengui absolutament de si hi ha turistes o no, o simplement no ser un altre poble dormitori de Palma, hem de menester el comerç local, que és el que a part de donar vida al poble, és el que dóna feina a la seva gent.

Andreu Oliver

