



Estudiantes americanos se formarán durante tres meses en siete restaurantes de la región con estrella Michelin

Siete cocineros norteamericanos se convertirán en embajadores de la gastronomía madrileña en EE.UU

- Alabaster, Álbora, A'Barra, Club Allard, Coque, Santceloni y Gaytán son los restaurantes elegidos para la formación
- El director general de Turismo, Carlos Chaguaceda, ha señalado hoy que el objetivo “es introducir la gastronomía española en los programas de formación de las escuelas de cocina y hostelería de los estados americanos”

6 de febrero de 2017.- La Comunidad de Madrid ha convocado siete becas gastronómicas dirigidas a cocineros de Estados Unidos para realizar prácticas de tres meses en siete restaurantes madrileños con estrella Michelin: Alabaster, Álbora, A'Barra, Club Allard, Coque, Santceloni y Gaytán. El objetivo es promocionar la región como destino gastronómico en el continente americano.

El director general de Turismo, Carlos Chaguaceda, ha señalado hoy que la iniciativa persigue “la internacionalización de la gastronomía española en Estados Unidos a través de becas de formación”. Los atractivos turísticos de la región se promocionarán en la Gala Anual C-CAP, asociación sin ánimo de lucro americana que ayuda a jóvenes desfavorecidos a través de la hostelería.

“El proyecto pretende poner en valor el patrimonio cultural gastronómico de la región para plantar una semilla en las escuelas, profesores e industria que enseña la teoría y práctica de las artes culinarias en Estados Unidos, país en el que no hay apenas presencia de la gastronomía española en los programas de formación de las escuelas de cocina y hostelería”, ha añadido Chaguaceda.

Las estancias se desarrollarán del 1 de abril al 30 de junio de este año y la beca incluye el billete de ida y vuelta desde la ciudad de origen a Madrid, el alojamiento así como un seguro médico, de accidentes y responsabilidad civil para los participantes, según ha indicado el director general de Turismo.

En este sentido, ha explicado que el programa formativo “incluirá participación en eventos tanto en EE.UU. como en Madrid, que se organizarán entre enero y junio, y que incrementarán la visibilidad nacional e internacional de la gastronomía madrileña, así como de los restaurantes y chef participantes”.



El 28 de febrero se celebrará en el restaurante Huertas, en la 1st Avenue de Nueva York, un evento donde se promocionarán los atractivos turísticos de la región de Madrid, la gastronomía y también la cultura, estilo de vida, patrimonio natural y compras. Participarán el chef ejecutivo y propietario, Jonah Miller, y la escritora Karen Stabiner, autora del libro 'Generation Chef'.

Una semana después, el 8 de marzo, tendrá lugar en Nueva York la gala anual de la asociación C-CAP. Fue fundada en 1990 por Richard Grausman, reconocido autor de libros de cocina y educador, y desde entonces ha donado más de 50 millones de dólares en becas de las que se han beneficiado más de 250.000 estudiantes. C-CAP tiene sede en Nueva York y oficinas en Washington DC, Philadelphia, Chicago y Arizona y también desarrolla su actividad en Los Ángeles, Miami y Houston.

Este año la gala es en honor del cocinero Michael Anthony, chef ejecutivo de Gramercy Tavern y Studio Café. Durante la gala se degustarán creaciones culinarias preparadas por los mejores cocineros de Nueva York, asistidos por estudiantes de C-CAP y ex alumnos, se promocionarán los atractivos turísticos de la Comunidad de Madrid y se sorteará un viaje para descubrir la región.

Chaguaceda ha recordado que el 23 por ciento de los turistas que vienen a la Comunidad de Madrid lo hacen por motivos gastronómicos y animados, entre otras cuestiones, porque en la región hay 19 restaurantes con estrella Michelin. "Los datos de turismo gastronómico son buenos, pero no nos conformamos y por ello seguimos trabajando para posicionar a la región con iniciativas como la que hoy presentamos", ha concluido el director general.