

Gala Inlucina, un menú de estrellas cocinado a ritmo de integración

La gala del Club Inlucina reunió a los chefs Paco Roncero, Carmelo Bosque, Ramsés González y Rubén Martín.

NOTICIA ACTUALIZADA 20/12/2022 A LAS 05:00
ALEJANDRO TOQUERO



VII Gala Benéfica del Club Inlucina en el Teatro de las Esquinas de Zaragoza | **Francisco Jiménez**

La **VII Gala Benéfica del Club Inlucina** transformó este lunes por unas horas el **Teatro de las Esquinas** en un gran restaurante. Sobre el escenario, **cuatro grandes chefs** dieron buena cuenta del menú junto a alumnos y alumnas de **Atades** que hicieron las veces de ayudantes de cocina.

Pero en el teatro no solo se cocinó, ya que el público asistente tuvo la oportunidad de degustar las recetas que se prepararon. En cualquier caso, lo verdaderamente importante fue el objetivo de la gala: **fomentar la integración social y laboral, además de poner en valor las capacidades de los alumnos de Atades**. Este fue el principal mensaje que lanzó el presidente de la entidad, **Antonio Rodríguez**, quien agradeció todos los apoyos recibidos para hacer realidad este proyecto.

La zaragozana **Lourdes Plana**, presidenta de la Real Academia de Gastronomía, ejerció de maestra de ceremonias. Ella presentó a los cocineros profesionales y a sus ayudantes y enmarcó el acto. Lourdes recordó que este evento celebra su séptima edición buscando unir la cocina con la inclusión promocionando la formación gastronómica entre los usuarios:

Inmediatamente salió a escena uno de los cocineros estrella de la gala, el chef **Paco Roncero**, que dirige La Terraza del Casino de Madrid, con dos **estrellas Michelin** y tres soles Repsol. La semana pasada, sus ayudantes de Atades, **Julián Urbano e Ismael Fernández**, viajaron hasta la capital de España para cocinar con él la misma receta que ayer bordaron en el Teatro de las Esquinas: un conete de salmón.



VII Gala Benéfica del Club Includina en el Teatro de las Esquinas de Zaragoza

El chef de Lillas Pastia de Huesca, **Carmelo Bosque**, es además presidente de honor del Club Inclucina, así que su implicación en este proyecto es máxima. Ayer lo volvió a demostrar preparando un guiso de pollo al chilindrón junto a **Manuel Tosao y Nastia Kovalets**. El desparpajo de Manuel y Nastia en los fogones dejó maravillado al público, que no paró de aplaudir mientras trabajaban.

El relevo lo tomó el jefe de cocina del **restaurante Cancook** de Zaragoza, **Ramsés González**. Este establecimiento sumó hace unas semanas una estrella Michelin más, en concreto, su primera estrella verde, por el fomento del comercio con productores locales y el respeto por el medio ambiente en todas las fases del proceso de cocinado.

Ramsés y sus ayudantes, **Santi Prat y Douae Akkaqui**, elaboraron uno de los aperitivos del menú gastronómico de Cancook, una tartaleta de trucha del Pirineo, cuya receta invitaron a los asistentes a incluir en las mesas festivas de Navidad que ya se acercan. El alcalde de Zaragoza, Jorge Azcón, ha ejercido de padrino de este equipo y se animó a probar la tapa una vez terminada.

Por supuesto, el colofón tenía que llegar en forma de postre, el que prepararon el chef de **La Flor de Lis, Rubén Martín**, junto a los alumnos de Atades **Hugo Belloc y Alba Cánovas**. Su panacota de coco hizo salivar a más de uno en la sala.

Hasta aquí llegaron las clases de cocina, porque lo que sucedió a continuación fue la degustación de las recetas. Una gran ovación puso el broche final y sirvió de reconocimiento a todo el equipo del Club Inclucina, que ya trabaja en la próxima edición.