

Los platos de la cocina vasca son sencillos y nobles, aunque también amplios y variados. Los más conocidos y originales giran en torno al pescado y los mariscos, pero la diversidad de ingredientes con que cuenta la región suma a la gastronomía las pinceladas mediterráneas de la oliva y los tomates, al igual que el cordero, verduras, hortalizas y cereales. Así, el 22 y 23 de octubre, el centro vasco ofrecerá un taller de cocina dictado por un chef especialista en esa cocina.

En su constante rescate de la cultura vasca en Comodoro Rivadavia, la Asociación Euskal Echea comenzó 2010 con un ciclo de cocina vasca coordinada por Ignacio Baztán, aunque lo que había nacido como una práctica preparativa para la feria anual de las colectividades, no tardó en convertirse en una actividad que congrega cada vez a más vascos y descendientes en sus encuentros dominicales.

Junto a Verónica de San Sebastián y Santiago Baztán, y en la búsqueda de "una vuelta de tuerca" a la multiplicidad de actividades culturales que centralizan, se abocaron durante más de tres meses a organizar un taller de cocina vasca, aunque esta vez, ya no solo

EL 22 Y 23 DE OCTUBRE DICTARÁN UN TALLER DE COCINA COORDINADO POR EL CHEF ESPECIALIZADO, HORACIO VEGA

La Asociación Euskal Echea y los sabores de la mesa vasca

reservado para la colectividad, sino abierto a los interesados en la buena mesa, basándose en ingredientes sencillos, presentes también en la cultura local.

Los jóvenes cuentan que los más complejo fue encontrar la persona indicada para dictar la preparación, por lo que tras un intenso "rastreo" de especialistas, dieron con Horacio Edgardo Vega, chef del Instituto Argentino de Gastronomía que acumula una vasta experiencia en cocina española en general y particularmente la vasca.

Las actividades fueron pensadas como un curso corto, de modo que los interesados en participar no sufran superposiciones laborales. De tal modo, los vascos diagramaron tres módulos horarios: el viernes 22 a partir de las 19, y el sábado 23 de 9:30 a 13 y de 14:30 a 18.

CURSO INTENSIVO

En tres intensas horas de práctica y para la que no se requieren conocimientos previos, se trabajará sobre un menú de dos entradas, dos platos principales y dos postres. El curso incluirá además la bibliografía relativa a las preparaciones en cuestión, y por supuesto la degustación de las mismas.

Hay que destacar que las inscripciones ya se encuentran abiertas dado que los cupos son limitados, por lo que quienes requieran mayor información pueden acercarse a la Asociación Euskal Echea, en Alsina 446, los lunes, miércoles y viernes, o comunicarse telefónicamente al 4474999.

Por otra parte, para aquellos que disfrutan de la buena mesa, sobre todo cuando no han debido



pasar por la cocina, podrán ofrecer una variante vasca al paladar en el marco de la noche temática que se organiza para el mismo sábado 23 de octubre, a partir de las 21, en Malaspina.

Allí, mientras bailen los danzaris, quienes hayan hecho su reserva podrán degustar la copa de brandada de abadejo y frutos del mar o la ensalada mediterránea, el pescado fresco con guarnición de arroz azafianado o un parmeter de cordero, y natillas o peras al vino, todas preparadas por el chef Vega.

La comunidad vasca de Comodoro Rivadavia organiza un curso para aprender a preparar los platos típicos de sus ancestros.