



La cocina con alimentos de la Comunidad logra atraer a una veintena de niños a una semana de diversión entre chocolate, jijas, frutas, queso... y en inglés

Estación Gourmet y la Asociación de Artesanos Alimentarios de Castilla y León ponen en marcha el I Gastro Camp, un campamento urbano que acerca a los niños de entre 8 y 12 años a las artes culinarias

El salón gastronómico permanente Estación Gourmet y la Asociación Artesanos de Castilla y León ponen en marcha el I Gastro Camp, una iniciativa que acerca a niños de entre 8 y 12 años a las artes culinarias a través de los alimentos de la Comunidad. Todo en inglés, ya que una profesora nativa acompañará a los monitores y a los maestros chefs en esta aventura que dará comienzo el próximo lunes 11 con una master class de chocolate en la Escuela Internacional de Cocina de Valladolid. Allí, el maestro pastelero Nacho González enseñará a los pequeños cocineros a preparar trufas y piruletas de chocolate, precisamente en el Día Internacional del chocolate. También tendrán tiempo para asistir a una cata taller de decoración con frutas, impartida por la coctelería de Estación Gourmet, Agitar y Servir Frío.

El martes, el aula de la estación quedará vacía y los pequeños aprendices de cocina se trasladarán a la Quesería Campoveja de Serrada para aprender a hacer queso y cuajada, y al horno La Giralda de Castilla de Matapozuelos para elaborar rosquillas artesanas

De Serrada traerán un queso para hacer la pizza que Bruno, el maestro pizzero de Estación Gourmet, les enseñará a elaborar el miércoles. El resto de los ingredientes de la pizza, monedero en mano, los comprarán en el mercado de El Campillo, pero el ingrediente estrella lo traerá al aula de la estación el artesano salmantino Faustino Prieto: jijas. Con ellas hará una original pizza, pero también enseñará a los niños a hacer chorizos como los hacían nuestras abuelas, con una máquina de embuchar de hace decenas de años.

El jueves, los chefs aprenderán a cocinar platos típicos de otros lugares del mundo, como el hummus -de la mano de Lupita, el mejicano de Estación Gourmet-, y mini hamburguesas (con el restaurante Dog's & Burguers). Eso sí, siempre con ingredientes 'made in Castilla y León'. Este mismo día visitarán el Banco de Alimentos de Valladolid para conocer cómo se distribuyen los alimentos destinados a la ayuda a los más desfavorecidos.

Cerrará esta primera edición un concurso de tarta por equipos y una divertida *gymkhana* sobre conocimientos gastronómicos y, por supuesto, la entrega de diplomas y un detalle muy dulce acompañado por unos zumos especiales de la coctelería.

Más info

Piluca Burgos –comunicación Estación Gourmet- 639 500 656

Gemma de la Rosa –comunicación Artesanos Alimentarios- 686 475 060

