



Ciclo de talleres “La nueva cocina uruguaya”

Durante el mes de febrero, la Escuela Kolping contó con el privilegio de recibir a cuatro de los grandes chefs del panorama gastronómico nacional, que ejercieron de docentes invitados para impartir los talleres contenidos en el Ciclo “La nueva cocina uruguaya”.

El ciclo se inició con el taller “**La Cocina de Siempre**” a cargo de Hugo Soca, chef propietario del restaurante Tona, en Montevideo, y autor del recetario *Nuestras recetas de siempre*, galardonado en la decimosexta edición de los premios Gourmand como mejor libro de cocina latinoamericana. Soca es un defensor de la cocina tradicional uruguaya, rescatando y poniendo en valor las costumbres culinarias familiares y las recetas tradicionales uruguayas, basadas en preparaciones que partiendo del interior del país, van más allá del asado.

A cargo del taller “**La Cocina de Fusión**” estuvo Gabriel Coquel, chef propietario del restaurante Tandory, que trabajó en restauran-

tes y hoteles de Europa, Asia y Latinoamérica. Fue galardonado por la revista *Placer*, como restaurante revelación 2004 y 2005, Chef del año 2006. Tandory fue seleccionado en 2014 y 2015 entre los mejores 25 restaurantes de Latinoamérica por los premios *Traveller's Choice*, resultado de la importante preferencia del público extranjero por su cocina. Gabriel es creador de un estilo único donde se fusionan en un mismo plato técnicas y recetas de cocina étnicas de diversas partes del mundo. En sus platos suelen encontrarse un juego de sabores, aromas y texturas, estilo culinario denominado “Cocina Global de Autor”.

El taller “**Cocina con frutos nativos**” fue impartido por la chef Laura Rosano, propietaria y productora agroecológica de la Chacra Ibirá Pitá, especializada en la producción de frutos nativos con certificación ecológica, Cuenta con más de veinte años de experiencia en gastronomía, habiendo pasado una década entre Suecia y Holanda. Especializada en cocina uruguaya y

cocina mediterránea, es Chef de la iniciativa de FAO Chefs contra el Hambre en América Latina y el Caribe, Coordinadora de Slow Food Internacional en Uruguay, embajadora en Food Revolution y directora de Verde Oliva, empresa especializada en el diseño y la implementación de talleres de educación alimentaria, investigación y fomento de la cocina regional y frutos nativos. Es además autora de dos Recetarios publicados de frutos nativos del Uruguay. Rosano es una fiel defensora de la recuperación identitaria de la cocina uruguaya, la producción sostenible y de proximidad y la alimentación saludable.

Finalmente, el taller “**Cocina de vanguardia**” fue dirigido y conducido por Martín Lavecchia, chef Propietario del Restaurante Foc, en Montevideo. Lavecchia es uno de los cocineros más creativos e innovadores del país en la actualidad. Estudió en el Instituto Crandon. Viajó a Europa para ampliar sus conocimientos en las artes culinarias instalándose en Barcelona, donde

residió cerca de nueve años trabajando en célebres restaurantes condecorados con hasta tres estrellas Michelin, como el emblemático El Celler de Can Roca, condecorado como mejor restaurante del mundo en 2013 y 2015 por la célebre revista británica *Restaurant*. En 2011 regresó a Montevideo y abrió su primer restaurante: Foc, en Ciudad Vieja. En 2016 traslada su propuesta gastronómica al barrio de Punta Carretas, ofreciendo una versión renovada de su cocina de vanguardia, en un entorno elegante y sofisticado. Actualmente Lavecchia es uno de los mejores cocineros del país.

