



El CAAM organiza en el Sur de Gran Canaria las jornadas gastronómicas ‘Entre fogones’ con platos inspirados en la Colección del centro

- **Estudiantes del CIFP San Cristóbal mostrarán en el hotel Lopesan Costa Meloneras los días 23 y 24 de noviembre menús inspirados en obras de los fondos del centro de arte del Cabildo de Gran Canaria**

Las Palmas de Gran Canaria, 15 de noviembre de 2018.- El Centro Atlántico de Arte Moderno (CAAM) del Cabildo de Gran Canaria -en colaboración con el Centro Integrado de Formación Profesional San Cristóbal y Lopesan Hotel Group- ha organizado las jornadas gastronómicas *Entre fogones. La cocina en la Colección del CAAM*, que se celebrarán los días 23 y 24 de noviembre en el restaurante La Toscana del Lopesan Costa Meloneras Resort.

La iniciativa fue presentada hoy durante un acto encabezado por el presidente del CAAM y consejero de Cultura del Cabildo de Gran Canaria, Carlos Ruiz; el director del CAAM, Orlando Britto Jinorio; el director del CIFP San Cristóbal, Gustavo Reyes, y el director corporativo de Alimentación y Bebidas de Lopesan Group, Ignacio Bernaldo de Quirós.

El curso-taller *Entre fogones. La cocina en la Colección del CAAM* es un proyecto promovido desde 2016 por el CAAM, a través de su departamento de educación y acción cultural, en el que participan 40 alumnas y alumnos del CIFP San Cristóbal de Las Palmas de Gran Canaria. La iniciativa explora las confluencias entre las artes plásticas y la gastronomía, y analiza los procesos creativos que caracterizan y a la vez relacionan a ambas disciplinas.

El proyecto persigue incentivar estrategias de desarrollo creativo entre estudiantes de gastronomía, desde el campo de actuación del arte, con el objetivo de multiplicar las metodologías de trabajo, una vez se incorporen al mercado laboral.

Dos menús

Durante las jornadas gastronómicas se ofrecerá a la clientela del restaurante La Toscana del citado hotel (durante el servicio de cena) dos menús de seis platos, compuestos por entrantes, platos principales y postres, seleccionados en las dos ediciones anteriores del proyecto, con presentaciones inspiradas en obras de la Colección CAAM. El público que acuda a las jornadas podrá disfrutar de estas creaciones del alumnado del CIFP San Cristóbal y conocerá a través de información contenida en códigos QR las singularidades de este proyecto, que fusiona arte y gastronomía.

Estas jornadas representan pues el broche final de las dos ediciones anteriores de este proyecto, que se articula a través de una parte teórica, con las charlas impartidas por el historiador Daniel Paunero, y otra práctica, dirigida por el restaurador y creativo Amador García Casado.

En la parte teórica del curso, el alumnado aprende diferentes elementos inherentes al arte, como la forma, el color, la textura y la abstracción, tomando como punto de referencia una selección de obras de los fondos del CAAM. En las clases prácticas, se crea y configura un repertorio de menús, valorado posteriormente por varios jurados que seleccionan el trabajo de los y las estudiantes.

Entre fogones es un proyecto desarrollado en torno a la idea de que la creatividad es un mecanismo presente en múltiples aspectos de la vida y, por lo tanto, puede unir campos como el arte y la gastronomía.