

A la delegación del Gobierno foral en Bruselas ha llegado un curioso mensaje: en Dinamarca buscan centros de Secundaria que quieran ser sus socios para un proyecto Erasmus centrado en la gastronomía sostenible. Duraría 3 años e incluiría intercambios

Se buscan futuros chefs internacionales

ÍÑIGO GONZÁLEZ

Pamplona

EN Dinamarca la profesión de cocinero cuenta con mala reputación. Esa es una de las razones por la que la industria de la restauración del país tienen un gran problema en forma de déficit de chefs cualificados. Y el futuro no se vislumbra mejor. Por ello, desde el país nórdico han hecho un llamamiento para encontrar centros de Secundaria que quieran ser sus socios en un proyecto europeo que transforme la visión de sus estudiantes sobre la profesión. Y acaban de tocar las puertas de la oficina de la Delegación del Gobierno de Navarra en Bruselas. La iniciativa cuenta con un presupuesto de 450.000 euros, duraría tres años e incluiría visitas mutuas a los países involucrados para estudiantes de 15 y 16 años. El plazo para interesarse finaliza el 15 de este mes.

La web del departamento de Educación del Gobierno foral recoge el llamado para un proyecto que podría ser muy apetecible en Navarra. No en vano, la Comunidad foral, amén de una rica gastronomía, cuenta con una sólida oferta educativa centrada en la hostelería. Y la aventura danesa podría abrir el horizonte internacional de los futuros chefs.

Se trata de un proyecto de cooperación KA2 de Erasmus+ sobre gastronomía sostenible. En la página web de ERRIN (European Regions Research and Innovation Network) se encuentra la información pormenorizada. La oferta parte desde Aalborg, una ciudad y puerto de Dinamarca, capital de la región de Jutlandia Septentrional, que cuenta con unos 114.000 habitantes. A través del *Aalborg Municipality* y del *The Centre for Green Transition* se buscan *partners* o socios europeos para participar en una iniciativa pensada para tres años.



Estudiantes de Formación Profesional Básica de cocina trabajan con los pucheros en las instalaciones del IES Alhama de Corella. ALDANONDO/ARCHIVO

Desde allí cuentan que en Dinamarca necesitan introducir a la juventud en la realidad y perspectivas positivas de la profesión de chef. De hecho, la crisis de la Covid-19 ha golpeado a la industria hostelera danesa y desde Aalborg ven más necesario que nunca mostrar el potencial y oportunidades internacionales que ofrece la cocina. Y todo desde la óptica de la sostenibilidad.

Viajes de los alumnos

“Todas las acciones, aprendizaje y conocimientos que se obten-

gan de este proyecto pueden servir en otros campos: conocimiento de la comida, naturaleza, tecnología, sostenibilidad, geografía y matemáticas. Incluso puede ser útil para la vida privada de los jóvenes, tanto en sus casas como más adelante en el negocio de los restaurantes. Los resultados del proyecto pueden ser extrapolables y servir de inspiración a otros jóvenes, escuelas y restaurantes de otros países. Todo será recogido en una versión digital que estará disponible para todos”, explica el promotor danés.

Los centros navarros interesados en participar deben tener estudiantes de 15 y 16 años (3º y 4º de la ESO) y conocimientos académicos en hostelería. Además, el socio deberá contactar con restaurantes locales y pro-

Los centros tienen hasta el 15 de febrero para interesarse en un proyecto dirigido a alumnos de 15 y 16 años

ductores locales para organizar visitas. Porque este proyecto Erasmus+ contempla intercambios. Uno o dos estudiantes de cada centro visitarán el país socio, el centro académico, cocinará con chefs de restaurantes locales y visitará mercados alimenticios en la ciudad.

Los centros interesados pueden contactar hasta el 15 de febrero con Jacob Munch Jensen, consultor europeo para el norte de Dinamarca en Bruselas. El teléfono directo es el +32 479 96 09 68 y la dirección de correo electrónico jmf@nde.dk.