

SABER ENTENDER LA CRÍTICA GASTRONÓMICA, NUEVA PONENCIA DE VATEL ESPAÑA PARA SUS ALUMNOS

Juan Antonio Díaz, crítico gastronómico de Guía Gourmet, ha impartido una ponencia para 1º de Dirección Hotelera Internacional desde el punto de vista de la prensa especializada. No solo hay que saber entender al cliente para triunfar detrás de los fogones, sino también a los críticos gastronómicos y a la prensa especializada, ya que son ellos quienes otorgan el prestigio final. Este es el trasfondo de la ponencia impartida por Juan Antonio Díaz, el crítico gastronómico de Guía Gourmet, dentro de las sesiones prácticas que Vatel España tiene organizadas en su plan de estudios.

Una ponencia que ha valido a los alumnos de 1º de Dirección Hotelera Internacional de Vatel España como una primera aproximación a lo que les va a esperar fuera si deciden, una vez terminados sus estudios, dedicarse al mundo de la hostelería o la gastronomía. Y es que no solo hay que convencer a los clientes cuando se tiene un restaurante, sino también a los críticos gastronómicos y a la prensa especializada que, a fin de cuentas, son los que van a dar notoriedad a ese establecimiento. El crítico gastronómico también ha incidido en la importancia de que los alumnos entiendan a la prensa gastronómica como un aliado, y no como el enemigo que busca algún interés detrás de su crítica. Además, ha subrayado que el alto nivel en la cocina española hace que este tipo de género periodístico sea cada vez más positivo si el chef y sus platos así lo merecen. Díaz ha explicado que hay otros aspectos muy importantes que convencen a un crítico gastronómico a la hora de valorar un establecimiento, “tales como la presentación de los platos, el servicio o los ingredientes utilizados. De hecho, a veces este tipo de aspectos son determinantes en la nota final”, ha comentado.

Por otro lado, los alumnos de Vatel España también han podido valorar y pulsar las tendencias gastronómicas que triunfan en los fogones actualmente, los pros y contras de la cocina fusión o experimental, y cómo se pueden modernizar platos tradicionales sin perder su esencia.

Una valoración del mercado con un denominador común: el producto que se quiere ofrecer. En este sentido, Juan Antonio Díaz ha sido categórico al aconsejar que antes del estilo de cocina, se tiene que valorar la gastronomía desde el origen, brindando a los clientes la mayor calidad posible a un precio ajustado. Un nuevo curso práctico, enmarcado en la materia de Cultura Profesional, organizado por Vatel España y enmarcado en un plan de estudios único que da equilibrio entre este tipo de clases y la teoría.