

EL PALOMAR

Xan volvió al instituto, ahora como maestro de cocina

BEA COSTA

beatriz.costa@lvor.es

Xan Galbán regresó ayer al instituto Ramón Cabanillas (Cambados), esta vez para impartir clase. El hoy chef del restaurante santiagués María Castaña trasladó los fogones al salón de actos para hacer una demostración de «cocina ecológica» ante alumnos y profesores. Galbán no solo agasajó a los presentes con sus recetas sino también con consejos y anécdotas relacionadas con la cocina, entre otras cuestiones. Como otros afamados cocineros de Cambados, Xan fue alumno del Cabanillas. De esto hace ya más de veinte años pero, según lo visto y oído ayer, aún tiene muy presente aquella época.

Con profes y alumnos

Profesores que le dieron clase y con los que se cruzaba por los pasillos fueron parte de su público: **Teresa, Bernardo, Alejandro, Begoña, Xulio, Moncho, Don José...** Quién le iba a decir que habría un día en que les daría lecciones, micrófono en mano, de cómo se debe hacer un buen tiramisú de castañas. A los alumnos los invitó a explorar las posibilidades laborales que ofrece el sector primario, rico en esta comarca, «aún cuando también estudiades biología», y puso como ejemplo el de su amigo **Benito Santos**, que en el BUP de entonces ya tenía muy claro que trabajar en el invernadero es un oficio tan bueno como otro cualquiera. La vida llevó a Benito lejos de su Curras natal, nada más y nada menos que hasta Nueva York, pero la tierra sigue ahí. «O futuro está más

Los alumnos del instituto Ramón Cabanillas de Cambados tuvieron ayer una clase especial: una demostración de cocina ecológica a cargo del ex alumno y cocinero natural de la localidad Xan Galbán. La sesión se desarrolló en el salón de actos, se pudo seguir por una pantalla y se inscribe en las actividades promovidas por el departamento de normalización lingüística del centro cambadés. FOTOS MARTINA MISER



Xan Galbán manipulando wakame, en plena disertación, ayer en el IES Cabanillas.

cerca do que credes que pode estar», señaló Galbán. Ac-to seguido, se puso manos a la obra con una ensalada de chocolate «galeguizada», en la que dio oportunidad a **Diego**, uno de los alumnos presentes, de vivir su momento estelar, con gorro de cocinero incluido.

Abriendo apetito

La sesión de cocina celebrada en el instituto Ramón Cabanillas estuvo organizada por el departamento de normalización lingüística del centro, a iniciativa del profesor y también ex alumno **Fernando Arenaz**, y estaba dirigida a alumnos de primer de ESO. Pero los olores que emanaban del salón de actos eran demasiado tentadores como para no asomar la cabeza, de modo que no faltaron alumnos de tercero y Bachillerato.



guía de
ABC formación

www.cestudiosmeb.es

Centro de Estudios

m e b

ENSEÑANZA DE CALIDAD A TODOS LOS NIVELES

Enseñanza reglada: Primaria, ESO y Bachillerato

Adultos: Preparación de pruebas libres (acceso a ciclos, graduado ESO) Selectividad

Plaza Ravella, 13. 2ª Izda.
Vilagarcía de Arousa - Tel.: **986 90 97 38**
merchi@cestudiosmeb.es