

La sorprendente mezcla de ensalada y chocolate

El Cabanillas acoge un taller sobre cocina, y A Pastora una charla sobre educación plurilingüe

A.M. ■ Cambados

Xan Galbán es un cambadés que estudió en el instituto Ramón Cabanillas, y en la actualidad es el cocinero del María Castaña, uno de los principales restaurantes de Santiago de Compostela. Ayer regresó al centro educativo que le vio crecer para dar un taller de cocina ecológica. La actividad encandiló de tal modo a alumnos y profesóres que acabó durando cuatro horas, cuando estaba prevista para solo dos.

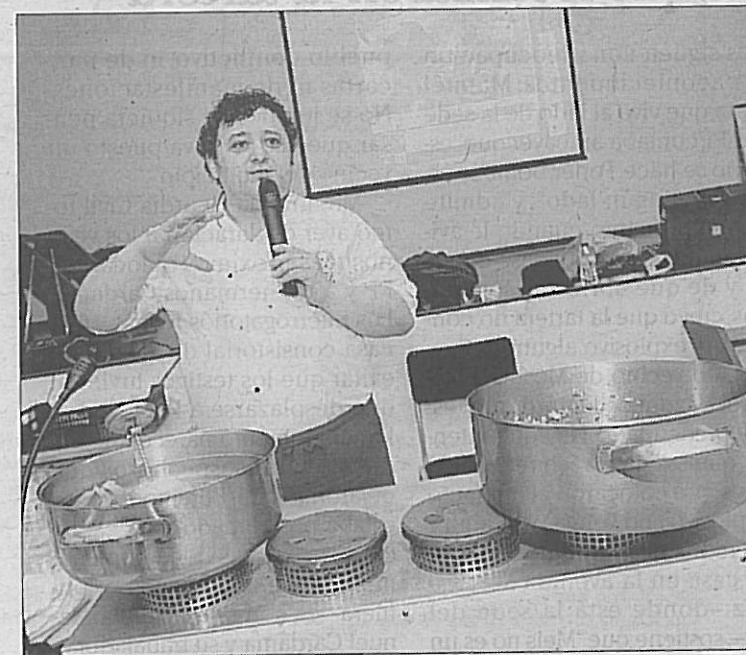
Galbán empezó el taller animando a los jóvenes a esforzarse en los estudios. Así, habló de su estancia en el Cabanillas y de la importancia de formarse bien durante la juventud. Contó a los alumnos que a él le hubiera gustado aprovechar mejor el tiempo en su etapa académica, pues ahora, trabajando, ve que no tiene tiempo para estudiar.

Posteriormente, el chef hizo una demostración de lo que se puede conseguir con imaginación y buenos productos naturales. Hizo una preparación con berberechos, otra consistente en una mezcla de chocolate y ensa-

lada –que encantó a los estudiantes– y un pastel de algas que, en cambio, ya no gustó tanto a los jóvenes paladares. Explicó también que hay que desengañarse, y que los productos naturales tienen su época del año. Así, por ejemplo, habló de los pimientos de Padrón, que muchos establecimientos hosteleros tienen en carta todo el año.

Sin embargo, Galbán recuerda que los gallegos solo se dan en verano, y que por lo tanto si un restaurante quiere apostar por la calidad solo puede ofrecer ese producto en esa época del año. O al menos especificar la procedencia de los pimientos que tienen en otoño e invierno.

El joven cocinero habló también de hierbas y plantas que pueden conseguirse fácilmente con solo dar un paseo por el campo, y que pueden ser ricos condimentos para la comida, pero que la mayoría de la gente compra. También hizo una encendida alabanza de los quesos gallegos, que según él nada tienen que envidiar a los de fuera, y aseguró que en Nueva York es la capital mundial en gastronomía, por lo cual todas las estrellas de



Arriba, asistentes al taller de cocina ecológica de Xan Galbán, a la izquierda. // J.L.Oubiña

la cocina internacional aspiran a tener un negocio en esta ciudad norteamericana. La actividad fue organizada por el profesor Fernando Arenaz, que se encarga también de la exposición Artefacto, que puede visitarse hasta final de mes en el pazo de Torrado. En la muestra comparten espacio artistas ya consagrados con alumnos del Cabanillas.

Por otra parte, en el colegio de A Pastora tuvieron ayer por la tarde una charla a cargo del profesor y escritor Xosé Emilio Ínsua, sobre la importancia de educar en varias lenguas a los niños desde edades tempranas.