



Comunicado de prensa

Las patatas, un tesoro de nuestra cocina

La Interprofesional de la Patata de Francia CNIPT organiza Masterclasses virtuales para alumnos de escuelas de cocina y de hostelería de España

Ante la excepcionalidad de la situación que afecta a todo el mundo incluyendo a los alumnos de escuelas de cocina y de hostelería, **el CNIPT colabora con el chef Manuel Alonso para ofrecer Masterclasses** online y en directo sobre los usos culinarios de la patata. Estas Masterclasses van dirigidas a los alumnos de escuelas de cocina y de hostelería de España. Cabe recordar que la producción de patatas en la península ibérica no es suficiente para cubrir las necesidades anuales del mercado. En este contexto, Francia viene a completar la oferta nacional, y se posiciona actualmente como primer exportador de la península (primer exportador en España con una media de 538 000 tn de patatas exportadas en las campañas 2015-2019; segundo exportador en Portugal con una media de 167 000 tn exportadas en las campañas 2015-2019). El CNIPT realiza un trabajo pedagógico hacia un público de prescriptores, futuros chefs y restauradores ibéricos, con el fin de formarlos en la buena selección y el buen uso de las patatas en la cocina.

La patata es un producto asequible que atrae a todos los públicos. Este tubérculo combina tradición y modernidad en cocina y permite realizar un gran número de recetas cotidianas. A través de las Masterclasses, los futuros chefs pueden descubrir todas las ventajas de la patata y recibir todas las llaves para seleccionarlas bien. Las recetas tradicionales y vanguardistas destacan la segmentación culinaria de las patatas. Efectivamente, las patatas pueden ser clasificadas en 3 grandes familias según sus características : « al vapor, para cocer », las « asadas para cocción al horno y en purée » y las « especiales para freír ». Es esencial elegir bien las patatas en función de la receta que se realiza para apreciarlas plenamente y para tener el éxito esperado.

Estas Masterclasses virtuales son **realizadas por el Chef Manuel Alonso**, propietario del restaurante Casa Manolo en la localidad valenciana de Daimuz. Casa Manolo tiene una estrella Michelin y dos «Soles Repsol». Manuel Alonso es reconocido por sus numerosas participaciones en programas de televisión en Canal Cocina, así como por su contribución a formaciones y demostraciones culinarias. A través de estas Masterclasses, Manuel Alonso adapta recetas españolas y demuestra **la importancia de elegir las patatas según sus cualidades en la cocina**. Da consejos y trucos para cocinar bien este tubérculo, pero también para seleccionarlos bien, conservarlos, da información sobre sus ventajas nutricionales... El Chef intercambia en directo con los alumnos para responder a sus preguntas, con el objetivo de transmitir de la mejor manera posible los mensajes a los futuros chefs.

Las dos primeras sesiones de Masterclass tuvieron lugar el miércoles 27 de mayo y el martes 2 de junio. El Chef ha cocinado 6 recetas poniendo de relieve las 3 grandes familias de patatas en cada MasterClass:

- Patata asada Cesar / Nuestra versión de patatas bravas en copa : uso de patatas « asadas, purée » cremoso.
- Rape envuelto en patatas fritas / Cornet de patata con tartar de tomate : uso de patatas adaptadas para la cocción en fritura y la obtención de patatas fritas crujientes en el exterior y fundentes en su interior.
- Risotto de patatas con parmesano / Poke bowl de patatas, aguacate y pollo asado: recetas que necesitan una patata especial cocción al vapor o para cocer que se quedan bien firmes una vez hechas.

La primera sesión de la MasterClass está disponible en : <https://www.youtube.com/watch?v=YYwsXnQ7GMw>



Las próximas Masterclass tendrán lugar el **jueves 11 de junio** y el **lunes 15 de junio**.

Madrid, 8 de junio de 2020

**CONTACTO
PRENSA**

Astrid Charpentier

Tel : +34 662 010 228

astrid.charpentier@businessfrance.fr

Acerca del CNIPT :

El Comité Nacional de la Interprofesional Francesa de Patata tiene como objetivo valorizar la patata de consumo en el mercado del fresco.

Página web para todos los públicos: www.lespommesdeterre.com

Página web profesional : www.cnipt.fr

Manuel Alonso



Patata asada Cesar



Rape envuelto en patatas fritas



Risotto de patatas con pamesano



Cornet de patata con tartar de tomate

