

## Restaurante Pedro Figari, servicio a cargo de profesores y alumnos de ANEP-UTU



*1-Parador Figari - profesores que se ocupan de la gestión y docentes referentes que enseñan la práctica final a los alumnos que trabajan por adquirir experiencia. (Foto de autora, 2021)*

La operativa del restaurante la gestiona la Escuela de Alta Gastronomía de la Dirección Gral. de Educación Técnico-Profesional de UTU dependiente de la Administración Nacional de Educación Pública (ANEP); es una modalidad de formación en servicios de calidad que se inicia en Punta del Este en 2012 hasta la fecha, se ubica en parada 12 de Playa Mansa, así lo describe el profesor y chef entrevistado, Jorge Indarte.

Por Lic. Ma. Elisa Fernández Delgado

[www.laserenadeloeste.com](http://www.laserenadeloeste.com)

[www.laserenadeloeste.blogspot.com](http://www.laserenadeloeste.blogspot.com)

Los alumnos que se forman en gastronomía son quienes atienden el servicio, unos recogen los pedidos de los clientes, otros acompañados por los profesores Referentes son quienes se encargan de la elaboración de los platos y de ejecutarlos en la cocina. Es que durante el año se plantean realizar múltiples propuestas ancladas en la carta menú, según mi opinión, concretan un servicio destacado tanto en presentación del plato (imagen), como en la elección de los productos tradicionales de cada región del país. Este dinamismo se apoya en la elaboración de la agenda nacional anual de eventos que hace un servicio muy competitivo a la hora de su degustación, en un contexto en el que conviven propuestas de valor para comensales exquisitos, y a la vez, clientes constituidos por un variado público que atienden a diario los alumnos junto al cuerpo docente.

### **Eventos destacados realizados durante el año 2023**

#### **\*"Lanzamiento de temporada, MINTUR 2022-2023"**



*2- Parador Pedro Figari, lanzamiento de temporada de MINTUR. (Foto Sitio ANEP-UTU)*

Este evento de carácter nacional, daba inicio a la anterior temporada de verano por parte de las autoridades del MINTUR, con la consigna "Salí a disfrutar los mejores escenarios". Contó con la presencia del Presidente de la República, Dr. Luis Lacalle Pou; ministro de Turismo, Tabaré Viera y las autoridades de su equipo; intendente de Maldonado, Enrique Antía junto al ejecutivo departamental y municipales locales, así como el director General de UTU, Ing. Agr. Juan Pereyra y directora de la escuela Pedro Figari, Kelly Giménez.

Como era de esperar, los invitados degustaron los bocados elaborados por el equipo de alumnos junto a los docentes a cargo; la presentación y decoración resultó acorde al nivel del evento y público invitado; además en el estacionamiento del parador se había montado estaciones gastronómicas con productos tradicionales de cada departamento.

En dicha ocasión el intendente de Maldonado resaltó en su alocución "...el trabajo que desempeña la Escuela Superior de Alta Gastronomía en Punta del Este, al formar a los futuros chefs que brindan un servicio de calidad a todo el departamento..."; por su parte la directora Kelly Giménez se mostró "satisfecha con el desempeño de los alumnos y de todos los que trabajaron durante el evento al destacar el nivel de atención brindado".  
(Fuente, foto e información del Sitio Web de ANEP-UTU)

### **\*Enero trajo el lanzamiento de la 3ª Cata Nacional de "Tomates de Paysandú"**

Es un evento relativamente nuevo que se realizó a inicio de la temporada, el evento en sí se programó para los primeros días de febrero en el departamento anfitrión. El evento contó con la presencia del ministro de Turismo, Tabaré Viera, el secretario de Presidencia del momento, Álvaro Delgado, así como autoridades de UTU, Ing. Agr. Juan Pereyra, además de los intendentes de Paysandú Nicolás Olivera y de Maldonado, Enrique Antía, también acompañaron los productores de los departamentos participantes. En la propuesta participaron más de (30) expositores con una gran variedad de tomates (más de 100) (Info [www.utu.edu.uy.com](http://www.utu.edu.uy.com))

### **\*Febrero es el "Día de los enamorados"**

Cada 14 de febrero se festeja una noche diferente, es un evento relevante para muchos, y el parador escuela invita a un menú especial para contar con "una noche romántica" donde nunca falta el chocolate.

### **\*Desde junio a noviembre "Sabores de..."**

La idea de trabajar en los sabores de la cocina surgió de los profesores referentes del parador Figari, Jorge Indarte e Iván González quienes plantearon realizar una agenda de eventos denominados "Sabores de..." para abarcar las propuestas típicas de las (5) regiones que componen el país.

El año anterior habían realizado en el parador "Cocinas del mundo" al tener entre los estudiantes de UTU peruanos, bolivianos, colombianos... esto llevó a que ellos (también los chefs) investigaran sobre sus regiones y hasta se invitó a la madre de la alumna peruana a construir un menú turístico, con un trago de bienvenida, dos entradas, dos platos principales y también dos opciones de postres. Había mozos, tragos, chef que ofrecíamos comidas peruana, colombiana, italiana, española, mexicana y la uruguaya con las comidas que hacemos en fechas patrias. La propuesta se extendió desde junio a noviembre en días sábados; también se contó con apoyo de las embajadas de cada país y ¡se llenaba! Además, comenta Indarte hacemos eventos sociales y empresariales en el parador.



3-Prof. Jorge Indarte

"Yo como uruguayo y cocinero estudié para esto último, porque luego me capacité para chef, esta es una carrera que la hice estudiando y trabajando a la vez. Me inicié como chef de Partida en un hotel, y este puesto te lleva a prepararte en todas las áreas y a realizar cualquier plato." En cambio, el chef Ejecutivo es quien se prepara en comidas específicas. ¡Toda la vida me gustó cocinar! Mi madre y mi abuela eran de origen francés

y aprendía con ellas... Hoy por hoy, ha cambiado bastante la formación; en este momento soy uno de los profesores Referente, es quien da el ritmo en la cocina de unos 300 cubiertos en una hora. Pero sé que hoy es difícil transmitir esto en el seno de un hogar a las nuevas generaciones porque las madres trabajan, a veces hasta molesta el olor a comida por lo que se hace difícil, pero esta tarea en la base uno resulta ser un economista más allá de mezclar sabores, a pesar que los cursos no cuentan con economía doméstica nuestro papel es guiarlos en su formación, expresó.



4-En uno de los eventos se ofreció comidas tradicionales del país: puchero de tres tipos, carnes hervidas, asadas, pirón... acompañados de pan casero y otros. (Fotos Jorge Indarte)

**\*En julio se realizó "Sabores del Este"**



*5-Alumnos y docentes de Rocha en momentos de la presentación del libro. (Foto UTU)*

El evento de carácter gastronómico invocaba a elaborar platos con productos de Maldonado y Rocha en su inicio, pero también se sumaron Lavalleja, Treinta y Tres y Cerro Largo por conformar la Región Este del país; evento que se realizó en el marco del 116 ° Aniversario de Punta del Este. El equipo de Maldonado planteó a los comensales un plato característico de la costa. Brótola en manteca de hiervas, acompañada de una sorpresa de masa Fila con papas al natural condimentadas con perejil; el siguiente plato, dijo Indarte, es el típico mejillón a la Provenzal tan característico del departamento.

Por otra parte, Rocha se lució al ofrecer un Boquerón con Pejerrey y el siguiente plato se dedicaron a elaborar un Risotto con productos locales, entre ellos, hongos cosechados por los alumnos en el bosque. Treinta y Tres trajo Pejerrey; y Cerro Largo contó que había un abuelo que tenía una posada a la que llegaba la diligencia, por este motivo inventó un guiso con arroz y capón que les daba a los viajeros. También hacían "Ropa Vieja", plato construido en base a lo que sobrara del guiso; ellos tienen muchas comidas agridulces por vincularse con Brasil. Lavalleja trajo de una familia conocida del medio una receta que enseñaba a cómo cocinar un Jabalí relleno, de postre hicimos algo parecido al alfajor de Irisarri, expresó el entrevistado.

El día del evento de "Sabores del Este" contó con la presencia del ministro de Turismo, Tabaré Viera, autoridades departamentales y de la Institución anfitriona de UTU. Un día antes se había realizado la presentación del libro del escritor e investigador uruguayo, Juan Antonio Varese, titulado "Gastronomía regional uruguayana" al que se sumó el apoyo del docente Oscar Iroldi, referente también de su Rocha natal y sobre cuáles son los platos tradicionales que mejor representan a la cocina rochense.

### **\*Setiembre trajo el Encuentro Gastronómico Regional "Sabores del litoral"**

Con el apoyo del Observatorio Gastronómico, la Intendencia de Paysandú junto a la delegación de estudiantes y docentes de Gastronomía de UTU se encargaron de ofrecer a los comensales del parador Figari un menú de cocina tradicional de esta región en base ídem a las anteriores propuestas de elaborar platos con productos locales. De esta manera, expresó Indarte "se puede compartir la gastronomía y cocina propia de cada destino porque en esta parte del ciclo se conoció más sobre el litoral uruguayo."

"Los talleres temáticos resultaron ser por demás participativos e interesantes en materia gastronómica con un muy buen resultado. Sumaron la parte educativa, pues los alumnos debían investigar sobre su zona, corrientes migratorias por las que podrían estar influenciados algunos de sus platos, además de considerar los frutos nativos y/o especies acuáticas a incorporar en el menú."

Sabemos que en la región norte de Uruguay (Salto, Paysandú, Tacuarembó, Artigas, Rivera) hay influencia portuguesa y brasilera; en el Este (Maldonado, Rocha, T y Tres, Cerro Largo, Lavalleja) hay origen español, italiano, alemán y suizo. En el Centro-Sur (Flores, Florida, Durazno, San José) hay raíces españolas e italianas dedicadas a la ganadería y lechería. Florida trajo al policía Nilson que ganó Master Chef y fue el encargado de construir el menú; el resto de estos departamentos también se dedican a la ganadería y lechería; Montevideo es más cosmopolita; la región del litoral (Río Negro, Soriano, Paysandú, Colonia...) cuentan con pescados de río y productos nativos interesantes; Colonia también se destaca por su quesería, mermeladas y vinos.

De los inmigrantes, y de los productos que aquí se encontraban surgen platos que hoy forman parte de nuestra identidad, a saber: Carbonara (incorporan la fruta en un plato salado); Salsa Criolla (sólo lleva morrón verde porque no se lo deja madurar y por ser más barato, incluye chorizo del nuestro que es mezcla de cerdo con vacuno); la nutria si bien es un herbívoro que se cría en tajamares, su carne tiene gusto a pescado, sin embargo el de criadero sabe a carne de cerdo.

### **\*El mes de octubre y el "Día del Patrimonio"**

Se festeja este evento que apela a la identidad nacional sean bienes tangibles o intangibles como son los platos tradicionales y sus historias.

### **\*Diciembre festejó la 24ª Edición de la Paella Gigante de Piriápolis**

En diciembre la APTP (Asociación de Promoción Turística de Piriápolis) realiza un evento en coordinación con el Municipio del balneario Piriápolis y la Intendencia de Maldonado, el encuentro se realizó en el mes de diciembre 2023 al festejar una nueva edición de la Paella Gigante. El viernes 8 se realizó la feria gastronómica y al día siguiente se invitó a la Paella Gigante. Del evento participó el Presidente de la República, Luis Lacalle Pou, junto a las autoridades nacionales y ministro de Turismo, Tabaré Viera; en representación del departamento participó el director de cultura del gobierno de Maldonado, y entre las autoridades locales estaba el presidente de la APTP y demás que componían la mesa. El ministro de Turismo expresó acorde con el lugar que los recibía y las tareas que se realizan en el parador escuela "... esta actividad invita al público a conocer los distintos restaurantes y chefs...".



*6-Conferencia "Paella Gigante de Piriápolis" con autoridades nacionales, departamentales y locales. (Foto MINTUR)*

Por último, y ya iniciado el nuevo año 2024 los eventos continúan sucediéndose con interesantes propuestas, algunas de ellas mencionadas en este racconto, pero también hay otras innovadoras a conocer pues se planifican entre varios y se elaboran en la cocina por parte de un equipo consustanciado en la formación y aprendizaje.