

25/02/2022

El CIFEA de Molina y la Escuela de Hostelería y Turismo del IES La Flota colaboran para hacer recetas innovadoras con cítricos de vanguardia

Profesores y alumnos de los distintos ciclos formativos elaboran platos de cocina, repostería, confitería y cocteles

El Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias (CIFEA) de Molina de Segura y la Escuela de Hostelería y Turismo del IES La Flota han iniciado una interesante línea de colaboración, por la que el primero aporta variedades innovadoras de cítricos cultivadas en el Centro de Demostración Agraria (CDA) El Llano, para que los profesores y alumnos de la Escuela de Hostelería elaboren innovadoras recetas con esos productos.

El Centro de Demostración Agraria (CDA) El Llano de Molina desarrolla proyectos de transferencia tecnológica con cultivos y variedades de interés para el sector agroalimentario regional. Uno de ellos es una colección de cítricos implantada en el año 2016 que actualmente cuenta con más de 35 especies y variedades, algunas tradicionales y otras mucho más novedosas, como la mano de buda, yuzu, kumquat, calamondín, caviar cítrico, faustrime, pomelo chino etc., las cuales están cobrando importancia en la gastronomía de vanguardia en los últimos años.

Conociendo la buena aceptación que estos cítricos están teniendo en las cocinas de los chefs con más renombre, desde el pasado mes de septiembre se están realizando entregas periódicas a la Escuela de Hostelería y Turismo del IES La Flota destinadas a profesores y alumnos de los grados medios de cocina y gastronomía, panadería repostería y confitería y servicios en restauración, con el fin de que puedan experimentar, innovar y sacarles todo el jugo a la hora de preparar nuevas recetas. La escuela cuenta con un servicio de restaurante como una herramienta más de formación para el alumnado, ofreciendo una amplia gama de menús con un notable éxito en su degustación.

Salmón a la naranja y calamondín, lomos de pescado en salsa de limón meyer y faustrime, huesos de santo elaborados con crema de yuzu, bizcocho de mano de buda, mermelada de naranja sanguinelli y kumquat, incluso para decoración en coctelería, son sólo una muestra de las elaboraciones que han realizado hasta la fecha, donde han podido constatar las amplias posibilidades que tienen estos cítricos en la cocina, destacando su gran poder aromatizante y el sabor exquisito que aportan a cualquier plato, además de los numerosos beneficios que tienen para la salud.

Este proyecto se lleva a cabo bajo la supervisión de varios técnicos del CIFEA de Molina de Segura y es cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo

Rural, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente a través de la medida 1 del Programa de Desarrollo Rural de la Región de Murcia, gestionada por el Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica.

Anexo fotográfico:



Limaquat, orangequat, mano de buda, citrangequat y kumquat.



Directora (Toñi López) y profesores de la Escuela de Hostelería.



Huesos de santo elaborados con yuzu



Tartaletas de crema de yuzu



Cocktel con limón meyer y calamondín



Decoración Halloween



Conserva de faurime



Lenguado con jugo de meyer y limaquat



Crepes con jugo de Tarocco Rosso y calamondín confitado