



André Arzúa quiere convertir Espazo Abella en una suerte de centro de alto rendimiento culinario. | SANDRA ALONSO

Espazo Abella, el sueño formativo de un chef dirigido a otros chefs

El cocinero André Arzúa pone en marcha en Santiago un aula desde la que **conocidos profesionales expondrán sus conocimientos** sobre las nuevas técnicas culinarias

• **Luisa López**

En un terreno de 2.200 metros cuadrados en el lugar compostelano de Formarís empezó a cumplirse hace siete años el sueño del chef gallego André Arzúa. Con muchos frentes abiertos —de los que a él le apasionan—, como varios libros escritos y su restaurante A Fábrica de Vilanova en la localidad ourensana de Allariz, se fue forjando Espazo Abella, un centro de alto rendimiento culinario en el que se impartirán las últimas técnicas y tendencias gastronómicas profesionales a chefs gallegos y de otros puntos de la geografía española. «É un tipo de centro que prolifera noutras cidades como Madrid e Barcelona e que en Galicia non existía. Sempre tiven claro que os profesionais de aquí precisámbamos algo así», explica André.

Y así, poco a poco y con muchas horas de remangarse la chaquetilla de chef, comenzó todo. Con más de medio millón de euros invertidos en el centro, Espazo Abella inicia un curso académico en el que la innovación y el I+D juegan un papel importante. Ahí radica verdaderamente la importancia del proyecto: en acercar a los chefs las tendencias en múltiples ámbitos de su trabajo. El objetivo principal, explica Arzúa, es la formación continua y

que los cocineros puedan ponerse al día en temas y técnicas tan interesantes como «a evolución e a coña dende o quilómetro cero; o tratamento de proteínas e graxas na coña; a autosuficiencia, o traballo co produto dende a plantación ata a recolección e o cocinado ou o tratamento do nitróxeno líquido e a súa aplicación á gastronomía moderna», detalla.

UN SERVICIO INTEGRAL

Se trata de un modelo de negocio innovador por su sentido holístico, en el que se le ofrece todo al cliente final, pero que no aspira a competir con las escuelas de hostelería y la oportunidad de estar frente a frente con personalidades y profesionales destacados del mundo de la cocina española.

Para ello, han seleccionado los primeros ocho cursos por temas: nitrógeno líquido y cocina al vacío a cargo de Martin Lippo; utilización de grasas y proteínas con el laureado

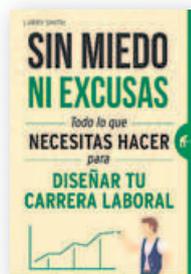
Diego Guerrero; panadería de alta calidad con Xavier Barriga; cocina verde con Rodrigo de la Calle; y repostería con el que está considerado como uno de los mejores especialistas en chocolate del mundo, el coruñés Ariel Mendizábal. La heladería artesanal y su aplicación a la cocina correrá a cargo del italiano Maurizio Melani; y de nuevo la repostería será cometido de Eric Ortuño (premio nacional al mejor *croissant* de mantequilla) y otro que también juega en casa, Javier Olleros, del restaurante grovense Culler de Pau. Todo un cartel de estrellas y especialistas —«embajadores do sector»— que atraerá a profesionales de todo el país hasta esta pequeña localidad de Santiago.

Pero el proyecto de André Arzúa es mucho más ambicioso. Además del aula gastronómica equipada con la última tecnología y dispuesta para un máximo de 20 alumnos, el cocinero cultiva en la finca muchos de los productos que se utilizan en los cursos. La siguiente fase del proyecto será la construcción de una hostería en las mismas instalaciones de Espazo Abella y un restaurante «autosuficiente, no que se cocinen pratos de temporada froito dos cultivos da finca». Pero en esta historia también hay segundas partes y esta culminará el gran sueño de André en los próximos años.

SUGERENCIAS • ELENA MÉNDEZ

«Sin miedo ni excusas»

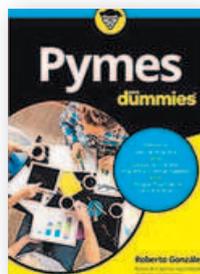
Larry Smith
Edita: Empresa Activa
320 páginas; 17,50 euros



Cada año, millones de graduados universitarios salen al mercado laboral sin una idea de lo que quieren conseguir. Smith destaca que solo unos pocos afortunados tienen absolutamente claro qué es lo que quieren hacer de su vida. El resto de los mortales tiene que dejar de lado sus miedos y excusas y hacerse las preguntas importantes y difíciles que le permitirán tener una gran carrera profesional satisfactoria durante toda la vida. Con un estilo directo y cuestionador, este libro se dirige a los estudiantes universitarios y a los profesionales en período de reinversión, que se preguntan cuál ha de ser su lugar en el mundo laboral.

«Pymes para dummies»

Roberto González Fontenla
Edita: CEAC
272 páginas; 16,95 euros



El directivo de una pequeña o mediana empresa en España es el hombre orquesta por excelencia: además de habilidades propias del *management* y el liderazgo, necesita tener conocimientos de todos los ámbitos de la empresa (ventas, contabilidad, producción, recursos humanos, leyes, fiscalidad, etc.). Este libro aborda todos estos temas desde un enfoque eminentemente práctico, desde las fases previas a la constitución de la empresa, hasta su eventual cierre, pasando por los indicadores clave para valorar la salud del negocio. El autor nos anima a ser emprendedores innovadores y crear ideas rompedoras, sin olvidarnos de rentabilizarlas.

«La experticia»

Joaquín Flores
Edita: Emepé
214 páginas; 9,95 euros



Joaquín Flores, alto directivo de una empresa química internacional, a través de este ensayo novelado quiere ayudar a los directivos a valorar el poder de la experiencia específica de sus empleados sobre los resultados de la empresa y el impacto del conocimiento experto de los líderes. Reivindica la importancia de la *experticia*, un término que no solo es el título de este ensayo novelado, sino que hace referencia a la fusión entre el conocimiento específico y la experiencia individual como la mejor fórmula para incrementar los beneficios de la empresa.

EL HUMOR

DE NACHORTAS
ignacio.hortas@gmail.com

