

19/09/2018

Taller "El Hábitat
acuático y sus
diferentes
cocciones"

by Rafael Zafra

Avda. San Rafael, Parque Albán
18100 Armilla, Granada (España)
T/ 958 570 200 - 660 887 927
info@pilsaeduca.com

www.pilsaeduca.com

Pilsaeduca
ESCUELA DE HOSTELERÍA

"Un homenaje al Mediterráneo"



QUIÉN

Rafa Zafra / Chef ejecutivo Estimar y Heart Ibiza

Colaborador con el universo de El Bulli gracias a sus aportaciones de sabor andaluz y purista, con tan solo 26 años de edad ganó y conservó dos estrellas Michelin que mantuvo hasta 2011. Chef ejecutivo de la cadena de hoteles Oasis, en 2014 es **elegido como uno de los 50 Star Chefs de México** y creador del primer restaurante sensorial del país mexicano. Actualmente continúa trabajando con los hermanos Adrià y su nuevo proyecto Heart Ibiza, que ya cuenta con un sol en la guía Repsol. Y en 2015 abre las puertas de su proyecto más personal: el restaurante Estimar, donde transmite su sentimiento más puro de amor hacia el mar Mediterráneo.

CÓMO

Poniendo en práctica su filosofía culinaria: el producto de siempre pero aprovechando las posibilidades que ofrecen las nuevas tendencias de cocción que permiten sacarle el máximo punto de gustosidad a cada producto.



QUÉ

"El restaurante Estimar" es el proyecto más personal del chef Rafa Zafra y quiere compartir la experiencia que vive en este 'faro' con un taller práctico, que al igual que ocurre con su cocina, es un culto al mar, un homenaje al Mediterráneo.

A lo largo de toda la jornada Rafa hablará de la clasificación de productos que existen en el hábitat acuático y de los mejores recursos que se pueden utilizar para su tratamiento. Todo eso desde la más absoluta pureza y respeto al producto, mostrando diferentes elaboraciones (tanto en frío como en caliente) de menor a mayor grado de cocción. Es el resultado de una investigación profunda sobre la estacionalidad, el origen y procedencia de cada producto.

POR QUÉ

Porque aprenderás de un modo cercano, práctico y divertido de la experiencia de un chef experimentado en el desarrollo de conceptos y soportes culinarios. Porque vivirás una experiencia inolvidable relacionada con el mar desde una perspectiva más amplia que la propia cocina. Y es que Rafa trabaja con **Anna Gotanegra**, perteneciente a una familia vinculada al mar desde siempre, no sólo a nivel emocional sino profesional, en la vila de Roses en la Costa Brava Norte: **entorno que es el foco de inspiración y de provisión de los productos del mar con los que el chef deleitará con sus creaciones.**

- 🕒 Miércoles 19/09 a las 09:30 h.
- 👤 15 alumnos
- 💰 150€
- 📍 Aulas de Pilsa Educa