

Los multiservicios se forman en cocina tradicional con la Cámara y la DPT

La iniciativa reunió a doce profesionales en la Escuela de Hostelería y Turismo

Redacción
Teruel

La Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de Teruel, en colaboración con la Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel, organizó un curso práctico de cocina tradicional dirigido a gestores de Multiservicios Rurales (MSR) y profesionales de la hostelería del medio rural turolense, financiado por la Diputación de Teruel.

La formación se celebró el lunes en la Escuela de Hostelería, donde 12 empresarios, gestores de MSR, bares rurales y profesionales de hostelería participaron con la intención de seguir mejorando sus servicios y en convertir la tradición gastronómica en una oportunidad para dinamizar sus munici-

pios. Los participantes se desplazaron desde localidades como Larduñán, Bea o Vinacete entre otros.

El curso se impartió con el objetivo recuperar y poner en valor la cocina tradicional y los productos locales, ofreciendo a los participantes herramientas prácticas para mejorar y diversificar la oferta gastronómica de sus establecimientos.

La iniciativa buscaba además reforzar la competitividad de los negocios rurales, fomentar el consumo de productos del territorio y contribuir al mantenimiento de la actividad económica y social en los municipios.

La Cámara de Comercio destacó la importancia de seguir apostando por la formación especiali-



Imagen de la formación dirigida a los Multiservicios Rurales en la Escuela de Hostelería y Turismo de Teruel

zada para los establecimientos rurales, especialmente en sectores como la hostelería, donde la calidad, la autenticidad y la diferenciación son elementos clave para atraer clientes y generar nuevas oportunidades.

La jornada combinó contenidos prácticos y demostraciones culinarias centradas en recetas tradicionales, adaptadas a la realidad de los pequeños negocios rurales y al aprovechamiento del producto de proximidad.

La temática de esta formación surgió de las propuestas planteadas por los propios profesionales en el Foro de Gestores de MSR que

la Cámara de Comercio celebra anualmente.

Esta formación también sirvió como punto de encuentro entre gestores y profesionales de diferentes localidades de la provincia, favoreciendo el intercambio de experiencias y el conocimiento de nuevas ideas aplicables a sus negocios.

La actividad forma parte de las actuaciones de apoyo, promoción y dinamización del comercio y la hostelería rural que desarrolla la Cámara dentro de la Red de Multiservicios Rurales, y cuenta con financiación de la DPT.

Como parte de esta iniciativa,

los asistentes a la formación podrán participar próximamente en un concurso gastronómico en el que elaborarán algunas de las recetas trabajadas en la jornada.

Organizadores y participantes destacaron que “la gastronomía y la hostelería juegan un papel fundamental en la vida social y económica de los pequeños municipios. Mantener establecimientos abiertos, con oferta atractiva y adaptada al territorio, contribuye no solo a mejorar los servicios disponibles para vecinos y visitantes, sino también a fijar población y generar oportunidades en el medio rural.”