

JORNADAS



Cocina creativa. El evento sobre innovación y creatividad TEDxZaragoza celebra hoy una jornada dedicada a pensar sobre aquello que nos hace felices. Su manifiesto ha inspirado el 'coffee break' diseñado por la escuela de hostelería Topi y Thinkers Co. ISABEL CEBRIÁN

La felicidad en un pastelito

Cabe la felicidad en un pastelillo? ¿Tiene forma de magdalena? ¿Sabe a canela o a limón? La organización de TEDxZaragoza lleva meses preguntándose cuál es 'El futuro de la felicidad', una pregunta que encontrará sus respuestas hoy, en las conferencias que diferentes expertos en áreas del conocimiento pronunciarán en la capital aragonesa -y en directo, vía internet, para todo el mundo-. Se trata de la primera edición local de los TEDx, acontecimientos que se celebran en diferentes partes del mundo para difundir, como explican desde la organización, «ideas que se dan la mano para cambiar el mundo». Esta jornada, donde prima la creatividad y la innovación, organizadas por un grupo de entusiastas aragoneses y sin ánimo de lucro, está dedicada a buscar el camino de lo que nos hace felices, una búsqueda que han llevado hasta las últimas consecuencias... incluso al 'coffee break'. «No queríamos que fuera un 'coffee break' tradicional. Queríamos que fuera, en cierta medida, una 'conferencia comestible', y una oportunidad de aprendizaje para todos», justifica Lucas Aísa, uno de los organizadores.

Así, durante el descanso entre conferencia y conferencia, los cien privilegiados asistentes a este evento descubrirán si la felicidad, efectivamente, tiene forma de magdalena o de brocheta. «Se ayudó a diseñar un menú a partir de las cinco ideas que para TEDxZaragoza, después de un proceso de reflexión en común, suponen la felicidad: las relaciones, la acción, lo inesperado, lo incomprensible y los pequeños detalles», explica Silvia Cavero, la

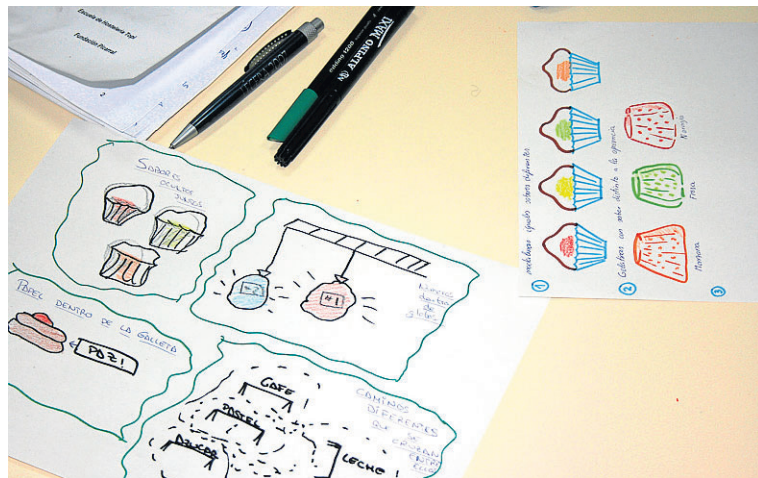
profesora de pastelería de la escuela de hostelería Topi que ha hecho de tutora al grupo de alumnos que prepara este 'coffee break'. Un almuerzo lleno de detalles, que favorece el juego y la fantasía... En definitiva, «un menú que transmita todas esas sensaciones». Así, se han diseñado pasteles que habrá que compartir, otros envueltos en papeles y colgados del techo, un reparto 'complicado' de los diferentes elementos en un espacio por el que los asistentes tendrán que moverse, o gelatinas de sabores, hechas con infusiones de canela o vainilla en agua o leche y 'solidificadas' con agar agar, para endulzar las bebidas calientes. «Los pasteles parecerán todos iguales pero tendrán sabores escondidos, para que generen comentarios», explica la cocinera. Todo, con el objetivo de llevar hasta el almuerzo las premisas del TEDxZaragoza: generar un ambiente distendido, participativo y que provoque un momento mágico que se quede en la memoria de los comensales.

IDEANDO EL MENÚ. «Habitualmente hacemos menús temáticos», dice Cavero, «y yo siempre intento aplicar el pensamiento de diseño a los postres y que lo hagan también los alumnos; estimularles para que, en sus proyectos, creen platos a través de un tema». La diferencia en esta ocasión ha sido que el grupo de estudiantes de sala y cocina que servirá el 'coffee break' ha diseñado el menú a partir de un taller dirigido por la empresa aragonesa de expertos en innovación abierta Thinkers Co. «Ellos saben sacar e impulsar a la gente, que pierda sus miedos y los tabús», concluye Cavero.

Para la jornada de preparación, celebrada hace unas semanas,



Un momento del taller con los alumnos de la escuela de hostelería Topi de Zaragoza.



Llevando al papel las ideas que surgían para la actividad.



Todo lo que iba surgiendo se materializaba en forma de dibujos.

LA FICHA TÉCNICA

TEDxZaragoza.

Zaragoza será este sábado la sede de este acontecimiento de carácter internacional, en el que se dan cita la creatividad, la innovación y la capacidad de difundir ideas. Se tratará el futuro de la felicidad. Se desarrolla en el Palacio de Congresos de la Expo a partir de las 10.00.

contaron con el apoyo de Juan Gasca y Rafael Zaragoza, los dos miembros de Thinkers Co., que trabajan habitualmente dinamizando grupos y haciendo 'creative coaching', es decir: guiar a la gente, en cualquier ámbito de la empresa, el pensamiento y la creación, para sacar de sí las ideas más innovadoras que den respuesta a un problema o una necesidad. Un campo de gran actualidad y que el TEDxZaragoza, en su objetivo de «unir ideas» ha llevado incluso a la cocina... porque la felicidad puede esconderse en cualquier sitio, incluso en el corazón de una magdalena.

III Taller de Gastronomía de Aragón

7-8 noviembre 2011

Hotel Zentro

Calle Coso. 86 Tel.: 976703300
50004 ZARAGOZA
Horario: 11:00 a 21:00 h

ENTRADA LIBRE PROFESIONALES

Show cooking
Presentaciones
Catas
Coctelería
Formación

CAFES BARES

A.P.A.B.
Asociación Profesional Aragonesa de Barmans

A.C.A.
Asociación de Cocineros de Aragón

floristas Garcia

ESTI

RODRIGO

A-J CASH

NOVELL

LA ZARAGOZANA

DORA

Frutas y verduras Antonio Garcia

ARAD J.C. ALIAS

CERPAIN

play P winos

marco

FAGOR

Garje