

## Els restauradors de l'Ametlla de Mar es perfeccionen a l'Escola d'Hoteleria de Cambrils

*Els restauradors caleros a l'Escola d'Hoteleria de Cambrils. Foto: Ajuntament de l'Ametlla de Mar*

Del 13 al 31 de març representants del sector de la restauració de l'Ametlla de Mar estan realitzant un curs de perfeccionament en cuina i sala a l'Escola d'Hoteleria de Cambrils. Este curs impulsat des de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de l'Ametlla té com objectiu dotar als restaurants de l'Ametlla de Mar i els professionals que hi treballen d'uns estàndards de qualitat que ajuden a consolidar l'Ametlla de Mar com a destí gastronòmic. A cuina, els professors Xavier Infantes i Carles Enric Frago són els encarregats d'impartir les classes. A sala, l'encarregat de donar esta formació tècnica als cambrers és el professor Vicente Macheño.

“El nostre objectiu és treballar perquè l'Ametlla de Mar siga un destí gastronòmic de molta qualitat i el poder comptar amb la col·laboració d'esta Escola d'Hoteleria de referència al territori és un luxe”, subratlla en una nota de premsa Vicent Martí, regidor de l'Àrea Municipal de Turisme.

Per la seua part, Josep Margalef com a Xef del Restaurant del Molí dels Avis i membre del Club de la Gastronomia, afirma que “este curs és molt profitós perquè t'ajuda a aprendre noves receptes i posar en valor els productes locals”.

De fet, és el segon any que es realitza un curs amb col·laboració de l'Escola d'Hoteleria. L'any passat, coincidint amb l'impuls de les rutes de tapes a la localitat, es va realitzar un curs sobre estes especialitats a Cambrils.