



El experto cervecero Javier Soriano, durante su intervención

La cerveza reivindica su papel protagonista en la alta cocina

► Javier Soriano, experto cervecero, asegura que tapa y cerveza son la alianza perfecta

AMPARO BACA PÁEZ
CARMONA

El curso de verano «Tapas. Algo más que comidas», que se viene celebrando en la sede de la Universidad Pablo de Olavide (UPO) en Carmona, reivindicó ayer de mano del experto en cerveza y profesor de sala de la Escuela de Hostelería Gambrinus, Javier Soriano, el papel protagonista que merece ocupar la cerveza en mesas en las que hasta ahora sólo el vino era protagonista.

«La cerveza es digna de acompañar en mesa con todos los honores y puede protagonizar un papel muy importante en la alta cocina, ocupando perfectamente el lugar del vino en los restaurantes», afirmó Soriano durante la conferencia «Cerveza y tapas. La alianza perfecta».

Y es que el maridaje que pueden ofrecer los distintos tipos de cervezas con los múltiples sabores es perfecto, tanto con agriculces como ahumados, amargos, chocolateados, picantes o ácidos. E incluso con alimentos con un sabor metálico, como puede ocurrir con las conservas, las alcachofas o los que poseen en su composición vinagre, con los que el vino no

suele casar demasiado bien, la cerveza puede ser el acompañante ideal.

Esta perfecta combinación con cualquier sabor hace que la cerveza sea una fiel aliada de la tapa, asegurando Soriano que «pensar en tapas y no en cerveza carece de sentido».

El experto en cerveza también aprovechó para explicar la importancia del líquido bien servido en el resultado final, influyendo tanto la forma del vaso o copa en la que se sirva, la finura del cristal, la composición, el estilo,... «Por ello, todos los bares de Se-

villa que venden Cruzcampo tienen un tipo de vaso personalizado y específico para servir este tipo de cerveza».

Y también hay que conocer la temperatura a la que es idónea cada cerveza: «En Europa, mucha cerveza se sirve a temperatura ambiente, algo que no es posible en nuestro país, primando la cerveza rubia, que se sirve muy fría. Nosotros la adaptamos aligerando el producto, para que sea más bebible y refrescante, una necesidad fruto de la climatología».

TERRORISMO YIHADISTA

Análisis de Al Qaeda tras la muerte de Bin Laden

A.B.P.
CARMONA

Uno de los principales objetivos del «VI Curso Internacional sobre terrorismo yihadista: Elementos para una estrategia nacional de lucha contra el terrorismo» es el análisis de Al Qaeda tras la muerte de Bin Laden. De eso se encargó uno de los coordinadores del curso, el profesor de la UPO Manuel Ricardo Torres, quien aseguró que la caída del líder ha sido un «duro golpe» para la organización terrorista, teniendo en

cuenta el carisma que tenía y el gran poder a la hora de dirigir y coordinar nuevos atentados y ataques.

Durante su intervención, el profesor destacó el protagonismo que están tomando las iniciativas individuales, «de pequeños grupos de individuos que deciden convertirse en lobos solitarios».

A este momento de recomposición se le une el descenso de la presencia en Internet bien por ser un medio donde se le cuestiona fácilmente y por la inseguridad a la hora de guardar el anonimato.

Agenda jueves 7

► VI CURSO INTERNACIONAL SOBRE TERRORISMO YIHADISTA

- 10:00-11:00 h. «Procesos de radicalización yihadista en Europa», por Ángel Rabasa, Senior Policy Analyst. Rand Corporation (EE.UU.).
- 11:15-12:15 h. «Religiones: ¿Parte del problema o de la solución? Reflexiones sobre la radicalización violenta», por Rafael Palomino, catedrático de Derecho Eclesiástico de la Complutense de Madrid.
- 12:45-14:00 h. «Radicalización en la diáspora», por Peter Waldmann, catedrático emérito de Sociología Política de la Univ. de Augsburgo.

► TURISMO Y EMPLEO

- 10:00-12:00 h. «La formación y el empleo en el sector turístico», por Pedro Oliver, director de la Escuela de Hostelería de Sevilla.
- 12:00-14:00 h. «El Observatorio de Recursos Humanos del sector turístico en Andalucía», por Cristina Guerrero, directora del Observatorio de Recursos Humanos del sector turístico de Andalucía.
- 16:00-18:00 h. Visita al Alcázar de Arriba y al Parador de Turismo de Carmona, guiada por Isabel Rodríguez, gerente de la Ruta Bética Romana, y José Navío, director del Parador de Carmona.

► CREA TU PLAN DE NEGOCIO

- 10:00-12:00 h. «Marketing online y estrategias de comunicación», por el empresario Raúl Dorado.
- 12:00-14:00 h. «Marketing y estrategias de comunicación», por el empresario Jaime Migallón.
- 16:00-18:00 h. Taller «Empresarios y nuevas tecnologías», por Javier Angulo, CEO en Syderis Technologies.

► TAPAS. ALGO MÁS QUE COMIDA

- 9:00-11:30 h. Visita a la fábrica Heineken-Cruzcampo.
- 11:30-13:30 h. «Gestión y futuro en el mundo de la tapa», por Francisco Ybarra, jefe tutor de Cocina de la Escuela de Hostelería Gambrius.
- 13:30-15:00 h. Degustación Landaluz, dirigida por Carlos Ramírez, jefe de Cocina del restaurante Ciquitrake.
- 15:00-17:00 h. «Tapeando postres», por Manuel Jara, maestro pastelero y propietario de Masquepostres.