La Diputación prevé que el Basque Culinary inicie las clases en el último trimestre del año

ANTONIO M. ROMERO

En Twitter: @amontillaromero

Técnicos de la institución provincial y del centro vasco están ultimando la programación académica y la adecuación de las aulas en La Térmica

Vista principal de la entrada de La Térmica, donde se ubicarán las aulas. :: SUR

MÁLAGA. El último trimestre de 2017 o, a más tardar, a inicios del próximo año. Esas son las fechas que baraja la Diputación de Málaga para que inicie las clases el Basque Culinary Center, el prestigioso centro vasco que es referente internacional en la formación en hostelería y que abrirá en la provincia su primera sede fuera de San Sebastián tal y como anunció en abril del pasado año el presidente del ente supramunicipal, Elías Bendodo, durante la celebración, en Antequera, del Día de la Provincia. Los técnicos de la Diputación y del centro están ultimando la programación académica y las actuaciones a desarrollar para adecuar las instalaciones de La Térmica donde se ubicarán las aulas, según explicaron fuentes consultadas por este periódico.

El proyecto lo impulsa la Fundación de la escuela de hostelería Sabor a Málaga de Benahavís de la que forman parte el Ayuntamiento de esta localidad costasoleña, la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol y la Diputación. El pasado 9 de mayo se firmó un acuerdo para cuatro años entre Bendodo y el director general del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, durante un acto el que se anunció que las clases comenzarían a principios de 2017; un plazo que se ha tenido que retrasar por «cuestiones técnicas», según las fuentes consultadas, quienes añaden que se está trabajando para que las clases comiencen a finales de este año.

Los trabajos técnicos están ahora centrados en dos cuestiones. De una parte en la planificación de la programación académica; está previsto que se impartan dos másteres y dos cursos especializados además de jornadas y seminarios destinados a los profesionales de la hostelería. De otra parte, se está analizando el proyecto de adecuación de parte de las dependencias de La Térmica en la capital para que acoja las aulas y una vez decidido se tendrá que acometer la remodelación de dichos espacios.

Los ayuntamientos de Vélez y Torremolinos, dispuestos a formar parte del proyecto

La iniciativa la impulsa la Fundación de la escuela de hostelería Sabor a Málaga de Benahavís

En los presupuestos de la Diputación de Málaga para 2017, que ya han entrado en vigor, no aparece ninguna partida específica para la puesta en marcha del Basque Culinary Center, aunque las fuentes manifestaron que hay partidas globales para el desarrollo de proyectos y de ahí se podrán destinar las cantidades que sean necesarias para esta escuela de formación empiece a funcionar. Eso sí, no concretaron la inversión necesaria.

El proyecto ha despertado el interés de otras instituciones. Así los ayuntamientos de Vélez-Málaga y Torremolinos –ambos gobernados por el PSOE– han mostrado su interés en formar parte de esta iniciativa y, según las fuentes, habrían ofrecido espacios como el remodelado mercado de San Francisco en la capital axárquica o el Palacio de Congresos de Torremolinos para acoger parte de las aulas. Aunque por el momento, no hay nada cerrado.

El Basque Culinary Center es conocido como el 'Harvard' de la cocina internacional, un proyecto de formación, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico y culinario que comenzó su andadura en 2011 y que es fruto de la apuesta unánime de cocineros, administraciones públicas (Gobierno vasco, Gobierno central, Diputación de Guipúzcoa y Ayuntamiento de San Sebastián, en cuyo parque tecnológico se ubica) y empresas privadas. La de Málaga será su primera sede fuera de Guipúzcoa.