

Chef Beatriz Bello de los fogones al aula

Siempre es un gusto poder hablar con Beatriz Bello (Bea), ella es de pocas palabras a la hora de dar entrevistas y tampoco es fácil lograr que te la conceda, así que, siempre me he considerado un afortunado por tener el gusto, no solo de haberla entrevistado en diferentes ocasiones, sino de contar con ella como una de las grandes cocineras que han pasado por festivales y demás saraos gastronómicos

Uno de sus platos, fue portada y receta en la Edición del Libro “Sabe a Territorio” producido por la Asociación Cielo Mar & Tierra, fue una de las primeras cocineras que participó en el Festival del Patudo Canario [\(puedes ver la receta aquí\)](#).

Junto a Ángel Muñoz, uno de los mejores salas de Tenerife y profesor del Instituto San Marcos, fundó el exitoso restaurante de Garachico [“Ardeola”](#), el cual, lamentablemente naufragó entre el mar, pero esto no desanimó a esta pareja de socios y amigos que pronto dieron cuenta al Silogía en el Hotel La Quinta Roja del mismo municipio, Garachico, a día de hoy traspasado al Hotel con la misma filosofía.

Pero la entrevista de hoy va a ser con una nueva perspectiva profesional, una muy difícil y de mucha responsabilidad, la enseñanza, para la cual definitivamente hay que tener una gran vocación.



La entrevista con... Beatriz Bello

Canariasgourmet! – Beatriz bienvenida, otra vez a Canariasgourmet!, ¿queremos saber cómo es tu visión gastronómica, desde la óptica de la enseñanza?

Beatriz Bello. La Entrevista – Buenos días y muchas gracias por enseñar la óptica de estar detrás de los fogones a estar delante del alumnado. Sobre la respuesta a tu pregunta creo que todavía es temprano para cambiar la visión gastronómica, es algo que tengo que trabajar, ya no estoy en un restaurante sino en un centro de enseñanza, pero después de 22 años trabajando en la hostelería me cuesta. Creo que tengo cosas que aportar de mi experiencia y muchas que aprender en cuanto a enseñanza.

El Instituto San Marcos

Canariasgourmet! – Estás en el [Instituto San Marcos](#). Una institución que se caracteriza por buscar la excelencia en todas sus materias y proyectos. ¿Cómo ha sido la acogida del alumnado y el plantel en general?

Beatriz Bello. – El IES San Marcos fue el centro donde me forme hace 23 años, muchos de mis profesores a día de hoy amigos míos siguen aquí, así que el recibimiento ha sido muy bueno, estoy como en casa. También la acogida del resto del personal, directiva y personal no docente, ha sido genial.

Por parte de mis alumnos he tenido una gran acogida. Imparto a alumnos del CFGS semipresencial de Dirección de Cocina y al CGFM de Panadería, Repostería y Confitería. Son dos niveles totalmente diferentes y por ello utilizo y aplico distintas metodologías adaptadas a cada grupo.

En el grado superior tengo alumnos que fueron compañeros míos, de promociones cercanas y más que enseñarlos es compartir conocimientos, y ayudarlos a conseguir/corregir algunos

aspectos....

Justamente este año animé a todo el alumnado a participar en un concurso celebrado en Vitoria por Delikia, y dos alumnos fueron seleccionados, participaron obteniendo 2 º y 3º premio, una experiencia muy gratificante para ellos y para mí.







Un toque de creatividad

Canariasgourmet! – Cuando una persona es creativa para algo, lo es para todo. ¿Cuál será ese toque de Beatriz Bello que le imprimirás a tus alumnos?

Beatriz Bello. – Mi toque será amor a la profesión, pasión, trabajo duro, interés por lo que se estudia y esfuerzo.

La creatividad se puede fomentar, aprender, trabajar... Yo me considero creativa no sólo en la cocina siendo en mi día a día, y eso lo he llevado a la práctica en la docencia.

Cambiando los fogones por las aulas

Canariasgourmet! – Beatriz, ¿te ha cambiado el enfoque de la gastronomía, el haber cambiado los fogones por el aula?

Beatriz Bello. – No, para mí sigue siendo el mismo, otra cosa es como transmitirlo o plasmarlo. Ahora formo a alumnos para que sean trabajadores y se cuales pueden ser las necesidades

de un restaurante o un hotel para esos alumnos. Al estar en el otro lado tanto tiempo se tiene una visión de los dos campos y quiero reforzar al alumno en lo que sé que puede ser mas importante, desde el punto de vista de la empresa.

El respeto por el producto

Canariasgourmet! – Si tenemos claro que, “la cocina es una transformación del producto”, hoy día existen muchísimas tendencias culinarias, a parte de las posibilidades que abre, gastronómicamente hablando, la fusión. Con esta premisa, ¿qué es lo más importante que deben aprender estas nuevas generaciones, según tú criterio?

Beatriz Bello. – A respetar el producto, pero lo primero es conocerlo, me refiero a aspectos como las características organolépticas, la estacionalidad, tendencias en el mercado y luego aplicar las técnicas adecuadas a cada uno de ellos.

Entre ‘guías’ y el aporte al sistema de enseñanzas

Canariasgourmet! – Beatriz, ¿tú piensas que un restaurante debe condicionarse a la forma y criterio de las guías?

Beatriz Bello. – Si un restaurante tuviera que condicionarse a algo, desde mi punto de vista sería, a su clientela...pero no creo que deban condicionarse a una guía. La guía es la que debería recoger y transmitir el trabajo de los restaurantes.

Canariasgourmet! – Por último, de tener la posibilidad de aportar algo al actual sistema de enseñanza gastronómica, ¿cuál sería ese aporte?

Beatriz Bello: El amor por la profesión, las ganas de seguir aprendiendo, trabajar con el alumnado como un equipo, que tengan confianza unos en otros, que se respeten, humildad... en la cocina se debe ser muy humilde porque donde realmente se

aprende a trabajar es trabajando.

En universo de Beatriz Bello en pocas palabras...

¿Un producto de tu preferencia?

El arroz por mi padre, era un gran cocinero de casa para su época y le gustaba innovar.

¿Un producto canario de tu preferencia?

El aguacate, para mi gusto combina con muchos otros productos.

¿Lo más importante en una cocina?

La vocación, ganas, organización, actitud y responsabilidad... a cocinar se aprende...pero sin aptitud y actitud estamos perdidos.

¿Tu plato predilecto canario?

El rancho de mi madre, grandísima cocinera de su casa, cosa que heredó de mi abuela, aunque muchas veces no se valore....

¿Tú plato predilecto en general?

Papas rellenas y que nunca falte el arroz y el plátano canario.