

INFORME FINAL VIAJE RUBEN PRINCIPE, SERGIO LAGUARDA SUIZA ERASMUS+ 2023

DIA	PROGRAMA
13/04	Llegada a Basilea 19:00, recepción en el hotel.
14/04	Stage restaurante Roots 2* Michelin.
15/04	Continuación del stage.
16/04	Visita cultural y gastronómica por Basilea.
17/04	Jornada gastronómica en la Escuela SHL Luzern.
18/04	Visita a empresas agroalimentarias.
19/04	Visita a empresas agroalimentarias.
20/04	Salida de Basilea.

La llegada a Basilea se produjo el día de 13/04/2023, el proyecto comprende un primer contacto con una de las escuela de hotelería mas prestigiosas del mundo

SHL Luzern, el conocer de primera mano del chef **PASCAL STHEFFEN**, (dos estrellas Michelin), a productores artesanos de que proveen al restaurante **(ROOTS)**, frutas, verduras, carnes, pescados, chocolate, quesos, conocer la riqueza gastronómica y cultural de Basilea y su entorno.

- **13/04.** Llegada a Basilea y check in en el hotel Adagio en Saint Louis FRANCIA población limítrofe a Basilea.
- **14/04 .** Visita cultural a la ciudad de Basilea , fuente Tinguely y teatro tinguely, Iglesia de Santa Isabel, experiencia gastronómica en ROOTS **(DOS ESTRELLAS MICHELIN BY PASCAL STEFFEN)**
- **15/04** Cata de aceites extraídos de semillas vegetales y florales de la mano de **SERAFIN BILL (CAMPEON DE LA COPA DE CERVECEROS SUIZA 2020)**, visita a mercado local artesanal con productos ecológicos (quesos, verduras...etc). Por la tarde visita al ayuntamiento y a la catedral **Basler Münster**

- **16/04** Visita a granja ecológica con sistema de extracción y analítica de leche por IA, jornada de descanso paseando por el entorno.
- **17/04** Encuentro y confraternización con la **Escuela SHL Luzern** una de las escuelas mas prestigiosas del mundo de la Hostelería , estableciendo contacto con (Marc-Andre Dietrich) director del centro, quedando emplazados con posterioridad a establecer un modelo de cooperación entre centros. Después visita al restaurante del chef español, **OSCAR DE MATO (MAIHÖFLI, UNA ESTRELLA MICHELIN)** , visita al lago de Lucerna de donde el chef Pascal Steffen se provee de especies autóctonas, visita a la fabrica de queso **EMMENTAL** artesano de pequeña producción.
- **18/04** Visita de uno de los mejores fabricantes de chocolates gourmet del mundo Felchin (**JORDI BORDAS CMP ES EMBAJADOR DE LA MARCA**), se realizo una cata de los mejores CRU de chocolates extraído de plantaciones con pequeñas producciones por todo el mundo, compra de alimentos artesanos (quesos y chocolate) y charla con artesanos panaderos sobre la producción de pan con masas madre.
- **19/04** Visita a una pequeña productora de soja y Koji en la ciudad de Basilea con una producción de 1200L anuales, visita a una pequeña industria cárnica Gourmet **FLEISCH**, conociendo la elaboración de salchichas y pates artesanales, visita a la fabrica productora de el pan de especias más famoso y antiguo (1700) jornada GASTRONOMICA ESPAÑOLA con el staff de ROOTS, elaborando platos típicos de nuestra gastronomía que se degustarían posteriormente .
- **20/4** Viaje de vuelta a España.

Sin duda ha sido un viaje muy satisfactorio pudiendo cumplir dos objetivos claves, el primero y más importante establecer lazos con la SHL de Luzerna para futuras colaboraciones, así como conocer y descubrir tanto la gastronomía Suiza como los productos más importantes , todo ello gracias al proyecto de internalización de la EHT ALCALÁ enmarcado dentro del programa ERASMUS+