

ñam! ñam!

A food magazine by **FACYRE**
Número 04 FEB20



El Reto de la Aceituna:
50 figuras de la gastronomía
capitanean el movimiento p.12

HIP 2020: Descubre las
claves del éxito para tu
restaurante p.20

Territorio FACYRE: p.50



ÚNETE A LA REVOLUCIÓN COOK&CHILL

Productividad, facilidad de uso y rendimiento nunca antes vistos. Los Hornos y Abatidores están perfectamente sincronizados gracias a la exclusiva tecnología SkyDuo.

Descubre una experiencia Cook&Chill increíble.

ELECTROLUX SKYLINE, EL NUEVO HORIZONTE EN LA COCINA

Para más información llame al tel.: 91 747 54 00



Miramos al futuro sin perder de vista nuestro origen

Celebramos el primer aniversario de Ñam!Ñam! con la que supone ya la cuarta edición de nuestra revista favorita. Atrás ha quedado un año que difícilmente olvidaremos. Doce meses cargados de actividades y eventos. FACYRE está formado por personas con mucha inquietud, y no hemos sido capaces de detenernos ni un solo momento en todo este tiempo: con los Premios Cubi, la consolidación del proyecto Gastronomía es Femenino, reivindicando el poder de la gastronomía a lo largo del territorio nacional por medio de GastroBusiness Roadshow, el Certamen Nacional... ¡Y hasta nos pusimos las deportivas para correr todos juntos la Carrera del Chef!

2019 también ha sido un año de cambios. Un año marcado principalmente por el cambio en la presidencia de FACYRE. Damos la bienvenida a Pepa Muñoz como nueva presidenta de la federación. Nuestra primera presidenta. Una persona que nos va aportar muchísima calidad y prestigio, no solo por indudable nivel y gran experiencia en el sector, sino también por su carácter personal único y su compromiso por causas tan importantes como la sostenibilidad. Y, por supuesto, a través de estas líneas, también tengo que agradecer en nombre de todos la enorme labor que ha realizado nuestro querido Mario Sandoval durante estos últimos años. Gracias a su energía y carácter innovador, hemos logrado situar FACYRE a otro nivel.

Hablamos de cambios y llegamos a HIP2020 con las vistas puestas en el futuro. En temas como la tecnología, la inteligencia artificial o la robótica. Sin embargo, no hay que olvidar, como recalca nuestro vicepresidente Pedro Larumbe en estas mismas páginas que, aunque hay que estar siempre abiertos y dispuestos a la innovación y nuevas técnicas, no hay que dejar de cuidar nunca nuestro origen y filosofía. Y por muchos cambios que lleguen, ese es un valor que FACYRE siempre tendrá presente.

Diego Olmedilla,
*Director General
de FACYRE y
presidente de Aplus
Gastromarketing*



BIENVENIDO A ÑAM ÑAM! / 3

PERSONAJES:

Pepa Muñoz se convierte en la nueva presidenta de FACYRE / 6

Entrevista: Pedro Larumbe/ 8

TENDENCIAS:

50 figuras de la Gastronomía capitanean la reinención de la aceituna/ 12

Santander & Horeca: el maridaje perfecto/ 18

La montanera en Arturo Sánchez: calidad y artesanía durante más de cien años/ 19

HIP 2020:

Descubre las claves del éxito para tu restaurante en HIP 2020/ 20

A través de la innovación, la sostenibilidad y el talento gastronómico, MAKRO inspira al sector de la hostelería/ 22

INNOVACIÓN:

La hidrólisis del huevo: una revolucionaria innovación/ 26

La tendencia al alza de la carne "sin carne"/ 28

GASTROMARKETING:

Aplus y FACYRE cierran de la mano un 2019 espléndido/ 30

Apps gastronómicas que debes tener tanto si eres hostelero como cliente/ 32

10 Recursos remendados por expertos en Social Media/ 34

SALUDABLE:

Practicooking Familias que cocinan, familias sanas/ 38

FORMACIÓN:

"Un Aprendizaje, Nuevas Oportunidades"/ 42

CERTAMEN NACIONAL DE GASTRONOMÍA:

VI Certamen Nacional de Gastronomía: La gran fiesta de los Cocineros/ 46

TERRITORIO FACYRE:

Victor De Castro, Boroa Jatetxea de Amorebieta (Bizkaia), Campeón de España de Pastelería 2020/ 50

10 año de talleres de cocina Navideña en Plaza Ayuntamiento de Santander/ 54

Solidaridad de los cocineros y camareros cántabros con las riadas de Campoo/ 56

ASCAIB está de aniversario: pronto cumpliremos cuatro años/ 58

El legado gastronómico de Teodoro Bardají, protagonista del expotrailer de Aragón Alimentos en Madrid Fusión/ 60

EVENTOS:

Un millar de personas convierten la I CARRERA DEL CHEF en un iiiéxito total!!!/ 63

La gastronomía se viste de gala en los Premios Cubí/ 64

Edita: FACYRE

Seguro. Simple. Efectivo.

PROTOCOLO DE DESINFECCIÓN

P&G Profesional recomienda que se continúen siguiendo los protocolos de desinfección identificados para cada negocio específico. Como con la mayoría de los procedimientos de desinfección, enfatizar lo siguiente en tu organización:

LAVADO DE MANOS



Lavarse las manos es una de las maneras más importantes de prevenir cualquier brote viral.

Hay que asegurar que cualquier superficie está correctamente limpia antes de intentar desinfectarla. Limpiar antes es la mejor manera de garantizar una desinfección adecuada. **Los productos desinfectantes Mr. Proper Professional limpian y desinfectan en un solo paso**



LIMPIAR LAS SUPERFICIES ANTES DE DESINFECTARLAS

SUPERFICIES DE ALTO CONTACTO



Prestar especial atención a las superficies de contacto frecuente durante la limpieza y desinfección, incluyendo limpiar y desinfectar estas áreas más frecuentemente.



DESCARGUE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD: "Prevención y control de la infección cuando se sospecha de un nuevo caso de contagio del coronavirus (nCoV)"



P&G
Professional

Pepa Muñoz SE CONVIERTE EN LA NUEVA PRESIDENTA DE FACYRE

Con una espléndida y reconocida trayectoria en el mundo de la gastronomía, la chef y propietaria de 'El Quienco de Pepa' se convierte en la persona ideal para liderar la Federación durante los próximos años

La chef Pepa Muñoz ha sido designada como la nueva presidenta de FACYRE -Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España- tras la asamblea de la junta directiva celebrada en Palma de Mallorca el pasado 25 de noviembre, previa al Certamen Nacional de Gastronomía.

Pepa Muñoz, chef y propietaria de 'El Quienco de Pepa', es una de las referentes dentro del sector en nuestro país, cuenta espléndida y reconocida trayectoria en el mundo de la gastronomía y ha sido galardonada en múltiples ocasiones. De esta manera, pasa a ser, además, la primera mujer en presidir la Federación de Cocineros y Reposteros, para aportar una nueva e innovadora visión, además de su gran experiencia dentro del sector.



"Llego con la ilusión y ambición de seguir poniendo en valor la profesión de todos los cocineros y reposteros de nuestro país. Vamos a trabajar todos juntos para situar la gastronomía en el lugar que le corresponde", declaró la nueva presidenta Pepa Muñoz tras su nombramiento en el cargo.

Releva en el cargo a Mario Sandoval que, tras seis años sobresalientes, deja la presidencia de FACYRE. Mario Sandoval, chef y propietario de Restaurante Coque, ha apostado durante estos años por la innovación dentro del sector con

proyectos y eventos como el Certamen Nacional de Gastronomía, Gastronomía es Femenino, Gastro-Business, Ciencia y Gastronomía o los prestigiosos Premios Cubi.

"Hemos logrado grandes avances en nuestra profesión durante todos estos años, pero todavía queda mucho por hacer. Pepa es una excelente profesional y una magnífica persona, y, por lo tanto, es una gran noticia para todos que pase a ser ella la nueva presidenta porque lo va a hacer fenomenal", reconoció Mario Sandoval.

interaceituna

organización interprofesional de la aceituna de mesa

EL AÑO EN QUE LA ACEITUNA CAMBIÓ PARA SIEMPRE

Todos sabemos a qué sabe una aceituna, ¿no? Pues no

Señoras y señores, presten un poquito de atención porque mientras ustedes piensan que ya lo conocen todo, saben de esto y lo otro y nada es capaz de sorprenderles, el mundo está reinventándose una y otra vez. Pero no se preocupen. Memoricen estas palabras: **La aceituna se está reinventando.** Y lo está haciendo para poder convertir la aceituna de picar en la aceituna de disfrutar. Y lo vamos a hacer aquí. Porque somos líder mundial en producción y exportación. Sí, sí, hablamos de esas cosas redondas (no se les ocurra referirse a ellas así) que tantas y tantas veces se ha llevado a la boca casi sin pensarlo, ahora son otro mundo. O-tro mun-do. Resulta que 5 Chefs, a ver si les suenan, **Pepe Rodríguez, Ricard Camarena, (Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina del Año), Ramón Freixa, Pepa Muñoz y Diego Guerrero,** junto a Aceitunas de España, decidieron reinterpretar su concepto de la aceituna creando 5 nuevas recetas con la aceituna como protagonista.

El resultado fue tan espectacular que cada chef decidió retar a otros 5 colegas para que también desarrollasen su reinención de la aceituna, y claro, ya saben cómo funcionan estos challenges de internet, actualmente, hay más de 200 cocineros de nuestro país creando su reinterpretación de la aceituna.

Pero la cosa no queda ahí, ahora se han picado de verdad y están compitiendo por decidir cuáles son las 6 tapas ganadoras que representarán la nueva era de un alimento tan saludable y versátil en la cocina como la aceituna.

Si hubiesen tenido la suerte de haber asistido al evento en Platea que sirvió como pistoletazo de salida de esta nueva campaña de INTERACEITUNA, la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, podrían haber probado el gazpacho de aceituna, los miméticos de hueso de aceituna o una maravillosa aceituna con alcachofas ecológicas creadas por nuestros prestigiosos chefs. Pero no se preocupen, aún están a tiempo de descubrir todas las recetas de nuestras principales variedades: Gordal, Hojiblanca, Manzanilla o

Cacereña, cuando salgan a comer por ahí, antes de que alguien se lo cuente.

O si han tenido la fortuna de asistir a Madrid Fusión, también habrán podido proponer su propia versión de cómo reinventar la aceituna.

Descubran nuevas formas de servir la aceituna, nuevas texturas, nuevas tapas y nuevos platos. Un sinfín de posibilidades porque además en una aceituna se resumen los 4 sabores: dulce, salado, amargo y ácido.

Háganse un favor. No se lo pierdan.



www.aceitunasdeespaña.es

GAZPACHO DE ACEITUNA GORDAL, SOPA DE HIERBAS Y ALMENDRAS

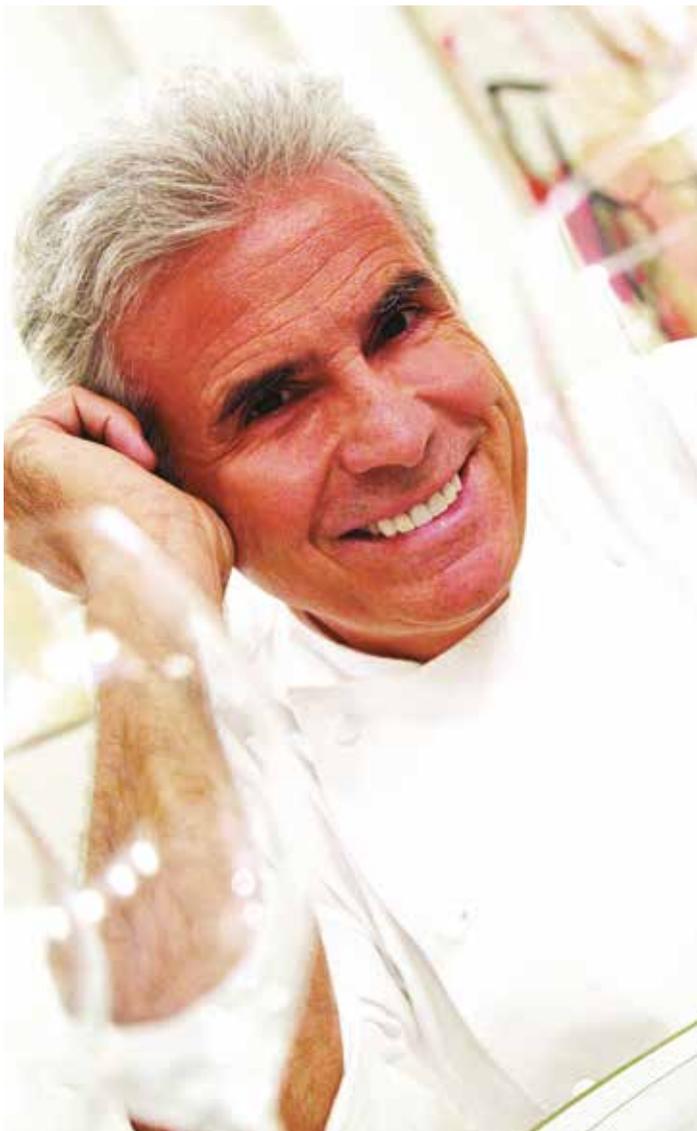
Pepe Rodríguez



ENTREVISTA PEDRO LARUMBE

“Frente a todos los cambios que te trae la vida, hay que mantener siempre tu propia personalidad”

PERSONAJES



¿Qué es la gastronomía para Pedro Larumbe?

Una forma de vivir, de sentir, y lo único que he hecho en mi vida, aunque tampoco he sentido la necesidad de hacer otra cosa!

¿Quién te trasladó la pasión por la cocina?

Inicialmente, fue fruto de la casualidad: mi primer trabajo fue en una cocina. Tenía 16 años y desde el principio, desde el primer día, me sentí a gusto – es curioso, estuve muy cómodo desde el principio. Me pareció todo muy natural. Nunca tuve la sensación de que hubiera un muro o algo difícil de pasar. Sencillamente, me sentí como en casa.

Y fue, al estar en la cocina, cuando sentí que todo estaba relacionado con el olor de lo que había sentido en casa, de los guisos de mi madre. Aunque luego aprendes a verlo de forma más profesional, de alguna forma la cocina te lleva a tu niñez.

¿Cuál es el mayor cambio que has experimentado en tu carrera dentro del sector?

Bueno, es que son ya muchos años, inada menos que 50 años de profesión cumpla este mayo!

En todo este tiempo, no cabe duda de que ha habido muchos cambios. Entre otros, la llegada y la popu-

larización de las técnicas de vanguardia así como la entrada de alimentos y sabores de todo el mundo, que ya forman parte de nuestro día a día y que antes se consideraban exóticos.

En cualquier caso, frente a todos los cambios y situaciones que te trae la vida, hay que mantener siempre tu propia línea y tu personalidad. Abiertos a cualquier innovación y experiencia, pero adaptándose a lo que hay. Es algo que sucede de forma natural: si pienso en lo que hacemos ahora frente a lo que se hacía hace 50 años, hay muchísimos cambios, pero de alguna forma, se incorporan a la rutina con total naturalidad.

Cambian los tiempos, cambian las técnicas, y a veces hasta cambian los productos porque llegan otros nuevos, pero el concepto, tu filosofía, lo que buscas en cada plato – eso tiene una línea siempre continua, que es el propio carácter y personalidad de cada cocinero.

¿Qué se debería enseñar siempre en las escuelas de hostelería?

Amor a la profesión, aunque imagino que ese se da por sentado y que se debe llevar dentro. Es importante entender que la cocina requiere disciplina, siempre. Y, cómo no, implica conocimiento del producto.

Uno de los aspectos mejorables de la cocina actual es que, al venir muchísimo producto ya preparado, se desconocen sus cualidades. Sería importante que los futuros cocineros conocieran todos los productos desde su origen, desde el principio. Que supieran qué hace falta para cultivar la tierra, qué caracteriza a un pescado fresco y de dónde viene... Mucho rigor y respeto por el producto desde su principio.

¿Qué cualidades necesita tener un chef en 2020?

Enamorarte de tu trabajo y entender que no tiene fin, que nunca se deja de aprender ni de evolucionar. Creo además que ese cambio constante es uno de sus alicientes, lo que más te estimula. Además, hoy en día la información llega de forma tan rápida, tan directa, y hay un acceso tan fácil a todo, que mantenerse al día es más fácil que nunca. Pero esto no significa que el cocinero se deba dejar llevar por la última moda, no: cada uno debe mantener su línea y su esencia.

Apuestas por el producto y por volver al origen, ¿por qué los consumidores echamos cada vez en falta lo natural?

Por el producto se apuesta siempre. Al menos, yo lo he hecho. Sin un buen producto, no se puede hacer una buena cocina. Es cierto que ha habido tiempos



donde la técnica parecía más importante que el producto, que era un fin en vez del medio, pero fue algo pasajero: hoy en día, las técnicas se usan para realzar y dar más valor al producto.

¿Te llevas bien con las nuevas tecnologías? ¿Están los hosteleros condenados a entenderse con el mundo digital?

Hoy en día, es imprescindible – y hay que aprovecharlas en la medida que sea positivo. Hay que usarlas con cabeza y con razonamiento, y no cabe duda de que es una gran ayuda pero el orden será siempre primero la cocina y luego la tecnología.

¿Qué tendencias culinarias se dejarán ver próximamente?

Noto un interés cada vez más claro por la nutrición y la salud, y sobretodo por la natural. Cada vez pensamos más en cuidarnos, y eso está presente. En las cocinas tiene que haber una partida, o un especialista dedicado a este lado del cuidado y de la nutrición como salud. Se nota tanto en la cantidad de comida que se pide como en la elaboración de los platos hay una tendencia clara a comida más sana y ligera. Lo cual no quiere decir que sin sabor, itodo lo contrario!

Algo que no puede faltar nunca en tu restaurante

Sin duda, el aceite de oliva virgen extra. Y un buen vino oloroso siempre ayuda, y mucho, en multitud de platos.

¿Qué es lo que más te gusta cocinar? Y, si no es lo mismo, tu plato favorito.

Pescado y verdura, sin duda. Por mi origen navarro, por mi formación como cocinero y por mis gustos personales – son mis platos favoritos.

¿Ahora mismo? El besugo, quizás porque ahora apenas se encuentra uno bueno.

Por último, una recomendación de tres platos de la cocina navarra que todos deberían probar.

Todas las verduras en general – y especialmente, esparrago, alcachofa, cardo y borraja– , el bacalao al ajoarriero y los pimientos del piquillo de Lodosa con cualquier cosa. Y no podemos olvidar los vinos, claro está: siempre han sido fantásticos, y las bodegas navarras están haciendo una labor excepcional.





PERSONAJES

**50 figuras de la
gastronomía
capitanean la
reinvencción de la
aceituna**





La aceituna de mesa es mucho más que la mejor tapa, es un pilar de nuestra tradición con excelencia gastronómica. Este es el mensaje que quieren lanzar las organizaciones reunidas en la Organización Interprofesional de la Aceituna de Mesa, Interaceituna. Para ello, ha puesto en marcha un plan de tres años de duración apoyado en la gastronomía como generadora de tendencias.

De la mano de grandes figuras de los fogones tendrá lugar la reinención de la aceituna, apoyada en la gran versatilidad culinaria de este producto. Además de ser nuestra primera opción a la hora del tapeo, será también la protagonista de las mejores recetas gastronómicas de autor.

El movimiento se demuestra andando:
#elretodelaaceituna

Los grandes protagonistas de la reinención de las aceitunas de mesa son los chefs que se dieron cita en la capital madrileña. 50 primeras figuras procedentes de todos los rincones de nuestra geografía, reunidos para escenificar el comienzo de la nueva aceituna, la gastronómica, que convive con la aceituna de siempre, la que acompaña aperitivos y tapeos. Medio centenar de chefs dando origen a una difusión piramidal de la nueva aceituna como tótem culinario del siglo XXI.

Las cinco primeras Aceitunas de Autor fueron las protagonistas del *showcooking* celebrado en Platea. Uno de los templos de la gastronomía europea, el más grande del Viejo Continente, fue el escenario elegido para dar el pistoletazo de salida a la revolución de la reinención llevada a cabo por 50 cocineros y que llegará a muchos más a través de **#elretodelaaceituna**.

TENDENCIAS





Ricard Camarena

Restaurantes Ricard Camarena Restaurant (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol), Canalla Bistró, Canalla Bistró Madrid, Habitual, Central Bar.

Aceituna Manzanilla, alcachofas y caviar intercambio.

Recientemente galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía, Camarena ha sido siempre un cocinero inquieto. Tras cambiar partituras por recetas, adquirió un compromiso irrenunciable con el sabor. Para ello, se apoya en un respeto absoluto por el producto de temporada y en que sus clientes se sientan como en casa.



TENDENCIAS



Ramón Freixa

Restaurantes Ramón Freixa Madrid (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol) y Ático.

Aceituna Cacereña Negra para la hora del aperitivo (perfecto) en sus puntos.

Ramón Freixa ha consolidado su posición gastronómica en la capital, con dos establecimientos y la oferta culinaria del Teatro Real, y fuera de ella, con su restaurante Erre en Cartagena de Indias. En sus fogones se dan cita la tradición y la vanguardia, dando pie a platos con atrevimiento, innovación, juegos visuales y gustativos. Recetas en las que los sentidos despiertan para descubrir que nada es lo que parece y donde son los sabores los que logran desvelar lo que los ojos no consiguen ver.

Para Ramón Freixa, "la aceituna es la esencia pura de la dieta mediterránea y como tal merece un lugar destacado en la mesa".





Diego Guerrero

Restaurantes DSTAgE (2 estrellas Michelin, 3 soles Repsol), Dspeakeasy.

Aceituna negra Hojiblanca y coliflor.

Diego Guerrero comenzó su carrera recorriendo varios restaurantes del País Vasco, donde comenzó a formar su visión de la gastronomía. Esa que plasmaría en el Club Allard en el año 2002. Guerrero contribuyó a posicionar este establecimiento como uno de los imprescindibles de Madrid, hasta que decidió volar en solitario para abrir DSTAgE, en 2013 y, más recientemente, Dspeakeasy. Dspot y Dpickle Room completan las patas de la factoría Guerrero.



Pepa Muñoz

Restaurante El Qüenco de Pepa.

Pesto de aceituna verde Manzanilla con tartar de gamba blanca y yema de huevo de codorniz.

Su restaurante insignia, "El Qüenco de Pepa", es todo un referente en Madrid y es sinónimo de producto de calidad, de cocina de toda la vida. En 2017 abrió "El Colmado" donde comercializa los productos de su huerto de Ávila. Ha sido presentadora de los programas "Mi madre cocina mejor que la tuya", "Mujeres al poder" y Hola.com.





Pepe Rodríguez

Restaurante El Bohío (1 estrella Michelin, 2 soles Repsol).

Gazpacho de aceitunas Cacereña, sopa de hierbas y almendras. Uno de los grandes valedores de la puesta en valor de la cocina manchega. Pepe Rodríguez se ha caracterizado por la reinención de platos clásicos del recetario mesetario, abriendo esta coquinaria al siglo XXI. Para hacer posible la reinención de esta cocina, Rodríguez tuvo como mentores,

entre otros, a Martín Berasategui y Ferrán Adriá. Gracias a su visión, un antiguo mesón de carretera se ha consolidado como uno de los puntos de referencia de la alta gastronomía manchega.

Tal y como afirma Pepe Rodríguez, "considero la aceituna un producto de nuestra cultura. He nacido en un bar donde la aceituna formaba parte de la barra de un bar, es por ello que no hay que vulgarizar sobre ello y hay q mirarla y cuidarla. Un buen aliño como hacía mi madre es fundamental".



Estas cinco primeras elaboraciones por parte de otras tantas grandes figuras de la gastronomía española fueron el primer acto de la obra de la reinención de las aceitunas. La siguiente escena, medio centenar de consolidados cocineros asumiendo juntos el desafío de ser retados y de retar. Una difusión piramidal que contribuirá a consolidar las aceitunas como lo que es, un indispensable de la cocina española.



Luces encendidas en el horizonte

Como presidente de Interaceituna, Ricardo Serra, manifestó en su intervención que *"este tipo de iniciativas son bienvenidas, ya que ayudan a abrir nuevas vías de comercialización y a potenciar las ya existentes, contribuyendo así al fortalecimiento del sector. Por todo ello, Interaceituna agradece a los chefs presentes hoy su colaboración e implicación en la reinención de la aceituna"*.



Madrid Fusión 2020, altavoz de la reinvencción de las Aceitunas



Del 13 al 15 de enero, la celebración del congreso gastronómico internacional Madrid Fusión Reale Seguros supuso un escaparate de excepción para que los profesionales más punteros de la cocina pudieran compartir los últimos avances en técnicas, productos y conceptos.

Este ha sido el escenario elegido por la Interprofesional de la Aceituna de Mesa para trasladar a los profesionales congregados en IFEMA la reinvencción de las aceitunas de mesa a través de #elretodelaaceituna. Para ello, Interaceituna contó con un stand propio, que sirvió como altavoz de la revolución que se está llevando a cabo a nivel gastronómico.

Los congresistas tuvieron la opción de tomar partido activo en las actividades organizadas y compartir en las redes sociales del #elretodelaaceituna. Su intervención estuvo sometida a una criba con los cocineros encargados de seleccionar a

las mejores, Teresa Gutiérrez, Daniel del Toro y Carlos Maldonado. Ellos determinaron quiénes disfrutarán del premio, cenas en los restaurantes de los Embajadores del Reto de la Aceituna, Diego Guerrero, Pepe Rodríguez, Pepa Muñoz, Ricard Camarena o Ramón Freixa.

Además del sorteo, todos los que participaron con sus aceitunas de autor en el stand de Interaceituna recibieron un ejemplar de la Guía Oficial Food Pairing® con Aceitunas de Mesa de España. Este manual, elaborado con la metodología establecida por el bioingeniero belga Bernard Lahousse, establece las reglas para combinar las aceitunas de mesa con cualquier producto alimentario del mundo, en función de sus características físicas y organolépticas.

El reto de Pepa Muñoz y Ramón Freixa

Coincidiendo con la jornada inaugural del Congreso, la Sala

Polivalente acogió una ponencia celebrada por Pepa Muñoz y Ramón Freixa. Estos dos Embajadores de la Reinvencción de las Aceitunas de Mesa trasladaron al corazón de Madrid Fusión su experiencia con las Aceitunas de Mesa. Delante de un auditorio ansioso de novedades, reinterpretaron sus Aceitunas de Autor demostrando que el fruto de nuestros olivares tiene todo lo necesario para ser el nuevo indispensable culinario.

Sector clave para España

España cuenta con un olivar cercano a los 2,6 millones de hectáreas, de las que 150.000 se dedican a la producción de aceitunas de mesa. La producción de aceitunas de mesa se concentra en Andalucía (83,5%) y Extremadura (13,7%). La mayoría de las empresas de este sector se ubican, pues, en estas dos regiones, existiendo más de 400 con actividad.

El sector de la aceituna de mesa genera en España unos 8.000 empleos directos y más de 6 millones de jornales con la recolección y el cultivo del olivo. A ello hay que añadir los empleos creados por las empresas y fábricas auxiliares (vidrio, hojalata, cartonaje, maquinaria, transportes, etc). Todo ello supone un 22% del valor y casi un 30% del empleo generado en España por el sector de conservas y preparados de productos vegetales. Se estima que la aportación del sector al PIB nacional supera los 1.000 millones de euros, dato que es especialmente relevante en términos relativos para el PIB de las regiones de Andalucía y Extremadura.



Santander & Horeca: el **maridaje** perfecto

Las microempresas y los autónomos representan el 94% del tejido empresarial de España. Son el motor de nuestra economía. A su vez, la gastronomía tiene un gran peso en la economía española, ya que produce un 33% del PIB y genera 4,5 millones de empleos. Los negocios de hostelería y restauración han conseguido que España sea una potencia turística y gastronómica a nivel mundial. Estos negocios tienen necesidades específicas y, por eso, desde Santander hemos creado una unidad especializada: Santander & Horeca, el maridaje perfecto que entiende la forma de ser de este sector, desde el bar más sencillo al espacio más sofisticado.

En Santander España queremos ayudar a los profesionales del sector no sólo en su trayectoria financiera, también en cuestiones como la profesionalización del negocio, la digitalización y los pagos electrónicos. Para cubrir las necesidades de estos negocios, ponemos a su disposición una propuesta global de soluciones financieras y servicios adicionales para cubrir todo lo que

pueden necesitar. La unión de Santander con los negocios de restauración es un sabor nuevo que reúne los ingredientes necesarios que definen las recetas que garantizan el éxito.

En cuanto a la gestión de pago, la tecnología más utilizada en

HORECA (Hoteles, Restaurantes y Cafés) es el terminal punto de venta (el 86% de los establecimientos cuenta con este medio de pago). Por eso, este año hemos actualizado y simplificado nuestras tarifas para adaptarlas mejor a las necesidades de cada negocio. Además, impulsamos la digitalización del sector, facilitando a los hosteleros herramientas como la app MiComercio, una aplicación basada en Big Data que proporciona información sobre la actividad del negocio, los clientes y la competencia.

Siguiendo el modelo de Santander & HORECA, que marcó el inicio de la sectorización de clientes de la oferta de Santander en 2019, este año también estamos al lado de otros sectores estratégicos para la economía, como son la restauración organizada, los hoteles y alojamientos, a través de una gama de productos y servicios a medida para cada uno de ellos. Además de nuestro apoyo a las microempresas y los autónomos, los acompañamos en eventos de referencia de estos sectores y mediante acuerdos con organizaciones relevantes.



La montanera en **Arturo Sánchez**: calidad y artesanía durante más de cien años



El legado familiar centenario de esta familia de Guisado habla de dos largas montaneras en las dehesas del norte de Sevilla y sur de Badajoz. Una época que termina entre finales de febrero y principios de marzo, con un cerdo ibérico que cuenta con una infiltración de grasa y una estructura ósea y muscular completa.

El legado Arturo Sánchez

De las diferentes cualidades que componen este universo familiar, en el marco de la montanera hay varias que merece la pena destacar. Una de ellas es que en Arturo Sánchez los cerdos 100% ibéricos son sacrificados con una media de edad de entre 23 y 25 meses, lo que supone casi el doble de lo habitual en un sector donde la Ley del Ibérico establece un mínimo de 14 meses para hablar de segunda montanera.

Esos dos largos años de desarrollo en la dehesa son, para los cerdos 100% ibéricos de Arturo Sánchez, claves a la hora de garantizar una infiltración de grasa óptima para el animal, lo que se traduce en propiedades altamente cardiosaludables, con un ácido oleico en dicha grasa que solo es superado por el aceite de oliva.

Una vida en el campo, nunca encerrado o estabulado. Siempre en libertad, en comunión con la naturaleza, con la dehesa, un ecosistema único que solo se da en la Península Ibérica.

¿Cómo ha sido esta segunda montanera en Arturo Sánchez?

El período octubre – marzo, época en la que los cerdos 100% ibéricos de Arturo Sánchez realizan su

segunda montanera, ha estado caracterizado este último ejercicio por menos lluvias, lo que ha hecho que la bellota que se cayera en el suelo aguantara más tiempo, dotando de un mayor aprovechamiento para los animales. En cuanto a la bellota, esta época de ingesta ha visto caer más fruto de la encina que del alcornoque, lo cual ha supuesto un resultado muy positivo a la hora de componer la diversidad nutricional de los cerdos ibéricos, y garantizarles una dieta equilibrada.

Bellota y hierba, el tándem perfecto

Almidón (61%), un 5% de azúcares (glucosa y sacarosa), proteína en un 5% y un 6% de fibra. Son los componentes del fruto estrella del que se alimentan los cerdos ibéricos durante la segunda montanera que está a punto de terminar. Sin embargo, a la bellota le falta algo esencial para que la alimentación del cerdo ibérico sea completa: la vitamina E.

El cerdo ibérico la obtiene de la hierba, consumida igualmente en grandes cantidades durante la montanera. Es la combinación necesaria para que posteriormente cada parte del cerdo ibérico tenga la máxima calidad, unida a los macro y micro minerales, fundamentalmente calcio y fósforo, que aportará la bellota.

Hay que destacar un punto importante sobre la fibra, y es que ésta es muy difícil de digerir. En ella se encuentran los taninos, responsables del amargor en el sabor de la bellota y también poco digestibles, por lo que podría decirse que ambos componentes son poco útiles para los cerdos.



Descubre las claves del éxito para tu restaurante en **HIP 2020**

El mayor evento de innovación para profesionales de la hostelería y la restauración vuelve del 24 al 26 de febrero de 2020 en IFEMA con más de 30.000 profesionales, 500 empresas y 450 expertos internacionales



HIP2020

Los restauradores tienen una cita en la cuarta edición de HIP, entre el 24 al 26 de febrero en IFEMA (Madrid), el mayor evento de innovación para el sector Horeca. Durante tres días, Madrid acoge a más de 30.000 directivos, empresarios y profesionales que quieren descubrir las últimas tendencias, soluciones y conceptos para impulsar sus negocios de restauración a otro nivel. Hemos entrado en la década digital y los restaurantes tienen que aprovechar las oportunidades que ofrecen las nuevas tecnologías para

conseguir una gestión más eficaz y aumentar su competitividad.

Este año, HIP amplía la zona expositiva a 40.000 metros cuadrados de innovación, con la participación de más de 500 marcas como Benfood, Campofrío, Coca-Cola, Deliveroo, Europastry, El Tenedor, Fagor, Fritermia, Grohe, Grosfillex, Heineken, Oms y Viñas, Caldad Pascual, Resuinsa, Samsung, Unilever Food Solutions y Vallformosa. Después de reunir a 25.314 profesionales en su última edición, HIP vuelve para

convertir a Madrid, un año más, en capital mundial de la innovación Horeca con el objetivo de redefinir en clave humana el futuro del sector.

La revolución de los restaurantes, en el Hospitality 4.0 Congress

En un momento de profundos cambios y de transformación del sector, "las empresas y los profesionales de la hostelería y la restauración debemos apostar por la innovación, la autenticidad y los nuevos conceptos basados en las



últimas tendencias para ofrecer la experiencia de cliente que el consumidor espera de nosotros”, apunta Manel Bueno, director de HIP. En este sentido, el Hospitality 4.0 Congress, el mayor congreso internacional de innovación Horeca, da a conocer las herramientas y soluciones para impulsar los negocios de restauración y adaptarlos a esta nueva era de transformación digital.

En esta nueva edición, el congreso se convierte en un laboratorio internacional de conocimiento y nuevas tendencias, aportando las herramientas necesarias para abordar con garantías las 7 fórmulas de éxito Horeca: sostenibilidad, excelencia, diferenciación, personalización, fidelidad, rentabilidad y escalabilidad. Todo ello de la mano de más de 450 expertos internacionales.

Una de las novedades del Hospitality 4.0 Congress de este año es el Foodservice Robotics Pioneers, el primer foro mundial de robótica para hostelería. En este Summit se analiza el papel de los robots en la restauración y los nuevos modelos de negocio y conceptos de restaurantes que pueden surgir a raíz de la entrada de la robótica en la restauración. Un foro totalmente novedoso y revolucionario para transformar los restaurantes.

Tecnología para el restaurante perfecto

La digitalización es uno de los ejes principales de la cuarta revolución industrial y se trata de

forma transversal en todas las agendas del Hospitality 4.0 Congress. Pero sobre todo tiene un tratamiento especial en la Agenda Digital – Cloud Restaurants, un Summit pensado para todos los directivos y restauradores que quieren descubrir cómo las nuevas tecnologías están revolucionando el sector y cambiando la relación con los clientes.

Unas tecnologías que tienen como objetivo mejorar la experiencia de cliente en los establecimientos de restauración y conseguir así el restaurante perfecto. Precisamente, Perfect Restaurant Project, otro de los Summits del Hospitality 4.0 Congress, da a conocer las claves para la gestión óptima de recursos y personal que ayuden al éxito de un

restaurante. “En un momento de grandes cambios, la industria de la restauración se encuentra en pleno proceso de reinención. Por eso, Perfect Restaurant Project se convierte en un work in progress para ampliar y analizar los ejes clave del restaurante perfecto”, destaca Eva Ballarín, directora de Hospitality 4.0 Congress. También destaca Restaurant Trends, el foro de referencia para directivos de las empresas más importantes del sector de la restauración organizada en España.

Más de 20 summits que configuran el Hospitality 4.0 Congress y que cuentan con expertos de renombre como Jesús Sánchez, de El Cenador de Amós y último español en recibir 3* Michelin; Dani García, chef del Grupo Dani García y también con 3* Michelin; Paco Morales, chef de Noor con 2* Michelin; Juan Moll, Head Maitre del Grupo Robuchon con 32* Michelin; Dimitri Bellos, Restaurant Manager de The Fat Duck; o Pepa Muñoz, chef de El Qüenco de Pepa, entre muchos otros.

HIP suma además otras actividades como el Horeca Talent Marketplace, Digital Gastronomy & Hospitality Startup Forum o los Horeca New Business Models Awards. Una cita ineludible para los empresarios, directivos y profesionales que disfrutarán de un máster de tres días en el que adquirir nuevos conocimientos y aprender nuevas fórmulas para impulsar su actividad al mayor nivel de competitividad e innovación.



A través de la innovación, la sostenibilidad y el talento gastronómico, MAKRO inspira al sector de la hostelería

La compañía acerca a los asistentes a HIP iniciativas como 'Hostelería 360', servicio de distribución a hostelería, 'ADN Local' y 'Aula MAKRO'



HIP2020

Como cada año, el sector HORECA se reúne en HIP, una de las principales citas que impulsan la innovación, los nuevos conceptos de negocio y la generación de experiencias alrededor de la hostelería. Por su parte, MAKRO, como socio de este sector, muestra su apuesta en tendencias que tienen su origen en la innovación tecnológica, sostenibilidad, el fomento del talento gastronómico y el servicio de distribución a hostelería.

De esta forma, durante tres días, la empresa acerca a los asistentes sus avances hacia proyectos como 'Hostelería 360', la iniciativa con la que MAKRO ofrece a sus clientes una amplia variedad de servicios y soluciones basadas en la innovación tecnológica; mediante 'ADN Local', la compañía muestra su responsabilidad con el sector desde un punto de vista sostenible; a través de su 'Aula MAKRO', acoge talleres formativos de la mano de pres-

tigios chefs nacionales, para que todos los amantes de la gastronomía, tengan la oportunidad de continuar aprendiendo y mejorando en la cocina y además, MAKRO refuerza su compromiso con el sector a través de las mejoras en su Servicio de Distribución a Hostelería, que la compañía puso en marcha hace 10 años y que no ha parado de mejorar y evolucionar, adaptándose siempre a las demandas de los hosteleros.

La digitalización del sector como base de una estrategia de avance para la hostelería

MAKRO presenta en HIP 'Hostelería 360', un proyecto con el que amplía su oferta de productos y servicios. Así, refuerza su compromiso con el hostelero para cubrir todas sus necesidades. La compañía busca evolucionar el modelo de negocio de distribución tradicional, hacia un concepto más estratégico, en

el que MAKRO se convierte en facilitador de todo tipo de soluciones. Entre ellas, destacan ofrecer los servicios digitales a través de herramientas con las que promover la transformación de los hosteleros, la creación de páginas webs o plataformas de gestión de reservas en restaurantes de forma gratuita. Asimismo, el proyecto facilita opciones de gestión de alquiler de locales, contratación de personal, servicios como energía, agua o telefo-

nía, fotografías profesionales, el control del stock, etc.

Para apoyar el inicio del desarrollo de 'Hostelería 360', la compañía se basó en un estudio realizado a partir de datos de Eurostat, en el que se detectó que la distribución de sus gastos y sus necesidades es muy variada: un 35% de su presupuesto se destina a productos y materias primas y el resto a otras áreas como personal, energía, alqui-



ler del local, tasas/impuestos o transporte, entre otros. Este análisis ha ayudado a la compañía a adaptarse y a ofrecer a los hosteleros soluciones integradas, consolidando aún más su posición como socio de la hostelería.

Servicio de Distribución a Hostelería con una década de experiencia

La compañía mostrará los últimos avances y todo el potencial de su Servicio de Distribución a Hoste-

lería. Este ha sido diseñado para atender las necesidades específicas de los distintos tipos de bares y restaurantes.

Con un catálogo de más de 8.000 referencias de distintas categorías, entre las que destacan un amplio surtido de productos frescos, congelados, alimentación seca, productos de no alimentación, etc. MAKRO entrega mercancía en todas las temperaturas en un mismo pedido para acercar

al hostelero todo lo que necesita para su día a día.

Priorizando por el futuro de una gastronomía sostenible y el apoyo a los productores locales

Asimismo, MAKRO muestra la excelencia de sus productos perecederos, entre los que destaca el surtido de 'ADN Local'. Esta iniciativa, que busca ofrecer referencias de proximidad apostando por pequeños y medianos



HIP2020

productores locales, se enmarca dentro de la estrategia de la compañía para garantizar una gastronomía 100% sostenible y respetuosa con el entorno.

De esta forma, MAKRO pone a disposición de los hosteleros más de 9.000 referencias de alimentación, perchedero, pescados, frutas y verduras procedentes de más de 1.000 productores locales de diferentes zonas de nuestro país.

Esta iniciativa se asienta sobre tres pilares fundamentales: los productores locales, el producto y el territorio. De este modo, se visibiliza el esfuerzo y trabajo diario de los proveedores regionales; se apuesta por productos Km0, procedentes de un radio no mayor a 150km, socialmente responsables con el medioambiente y con el crecimiento de la economía local; y además, se pone en valor el territorio y el origen de los productos.

Inspiración gastronómica de la mano de grandes chefs del panorama nacional

Como no podía ser de otra manera, el talento gastronómico también es uno de los principales reclamos para los visitantes de HIP. MAKRO cuenta con más de 10 chefs de renombre del panorama nacional en su 'Aula MAKRO' para impartir numerosos talleres y actividades para el disfrute de todos los amantes de la cocina.



FILETES DE ANCHOA EN ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO

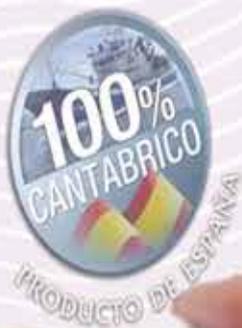
CURADAS EN SAL ROSA
DEL HIMALAYA



10-15
FILETES

SERIE ROSA
EDICIÓN LIMITADA

Engraulis encrasicolus



Supervencia de presentación



Garantiza:
Procedencia: Cantábrico Primavera
Elaboración: En Cantabria

EDICIÓN LIMITADA
Engraulis encrasicolus

ANCHOVIES FILETS WITH
EXTRA VIRGIN ORGANIC OIL
CURED IN HIMALAYAN PINK SALT
REMOVED FROM PRIMITIVE FOSSIL OCEANS




Producto de España

La hidrólisis del huevo: una revolucionaria innovación



INNOVACIÓN

“Huevo a baja temperatura”, una técnica prácticamente exclusiva de la alta cocina que consiste en someter al huevo a un tratamiento térmico dentro de su propia cáscara durante un periodo de tiempo determinado de forma que convierta su estado inicial a semisólido. Este proceso se ha desarrollado de forma industrial, de forma que se consigue un producto estandarizado de elevada calidad, y destinado tanto a la restauración como al gran consumo. A la hora de consumirlo, tan solo es necesario precalentar agua y sumergir en ella el huevo durante 3-5 minutos.

Esa revolucionaria innovación ha sido desarrollada por Granja Campomayor, una empresa familiar dedicada a la producción de huevos y ovoproductos desde hace más de 75 años, estando siempre a la vanguardia del sector avícola. Además, este desarrollo ha llevado a la marca a conseguir numerosos premios, entre los que destacan los cinco galardones logrados en Alimentaria 2018 (Horeca - Retail

- Trends - Practicidad - Salud&confianza). Esta es la primera vez que una empresa conseguía semejante hito en este encuentro.

El huevo a baja temperatura pone la alta cocina al alcance de todos, ya que abre un amplio abanico de posibilidades a la hora de tratar y presentar este alimento. Su facilidad de preparación, versatilidad a la hora de introducirlo en una receta y su garantía de calidad, hacen de él un producto cómodo y fiable tanto para profesionales como para el consumidor final.

En la actualidad, su plan estratégico está enfocado en convertirse a medio plazo en un centro de referencia de I+D+i de productos de alimentación, siendo el punto de partida de este plan la adquisición en 2018 de una patente sobre “La hidrólisis del huevo” desarrollada por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). En ella también participó activamente el chef Mario Sandoval, del restaurante madrileño “Coque”, una referencia en el sector



gastronómico a nivel nacional con dos estrellas Michelin. Dicha patente surge de la fusión de ciencia y gastronomía, en la que, mediante un proceso de hidrólisis enzimática de las proteínas de la clara del huevo, se pueden obtener texturas hasta ahora desconocidas que permiten una gran versatilidad de nuevos productos elaborados a base de proteínas de la más alta calidad.

El desarrollo de la patente supone un importante reto tecnológico para Granja Campomayor, cuyo objetivo es la obtención de diferentes ingredientes y nuevos derivados (similares a yogures, salsas, untables y helados) empleando como base hidrolizados de proteínas de clara de huevo. El desarrollo de estos nuevos productos permitiría ofrecer al consumidor nuevas opciones más saludables (con un reducido contenido en calorías, grasas y azúcares), para que puedan ser integradas de forma habitual en la alimentación humana. Además, el resultado será muy adecuado para determinados grupos de

población que demandan requerimientos especiales en su dieta diaria. Para conseguir este reto, Granja Campomayor ha creado una startup, Mundo Healthy, SLU, que le permitirá la comercialización de este novedoso ingrediente y sus múltiples aplicaciones, además de continuar con su investigación en el desarrollo de nuevos productos.

A partir de la hidrólisis de las proteínas de la clara de huevo se pueden elaborar bebidas ricas en proteínas de alta calidad y de elevada digestibilidad, ya que contienen péptidos de pequeño tamaño, que se absorben de manera más fácil y rápida en nuestro organismo. Además, si el producto líquido se agita de forma manual o mecánica, produce espumas muy aireadas, lo que nos permite utilizarlo para mejorar texturas en coctelería, y formar mousses mucho más ligeras. El hidrolizado de clara de huevo permite también la elaboración de cremas y salsas, y productos similares a yogures, cuajadas o quesos untables. Si esta textura se congela permite además la elaboración de helados cremosos. Si se hornea o extrusiona, conseguiremos texturas crujientes muy adecuadas para la elaboración de aperitivos o "snacks" más saludables.

Es importante señalar que los productos obtenidos no incluyen lactosa o derivados lácteos en su composición, y podrían ser también consumidos por una gran parte de la población intolerante o alérgica a la leche y sus derivados. Hay también que tener en cuenta que en la elaboración de estos productos Granja Campomayor a través pretende utilizar un limitado número de ingredientes para su elaboración, buscando siempre su origen natural y restringiendo al máximo el uso de aditivos, azúcar o grasa en su composición, utilizados para conseguir estas texturas a partir de otros alimentos o productos.



La tendencia al alza de la carne "sin carne"

Según el reciente informe 'The Green Revolution', cuatro millones de españoles se consideran veganos, vegetarianos o flexitarianos, y el 28% de la población ha reducido o eliminado el consumo de carne roja en el último año



Broodje VegaWorst2



"La carne 'sin carne' se convertirá en la mayor tendencia alimentaria en España, impulsada por nuevos hábitos y tendencias de consumo. Cada vez más, los consumidores están optando por una dieta flexitariana" –asegura Àngels Solans, directora general de Unilever Food Solutions en España–; "La mayoría de estas personas disminuye su consumo de carne no porque no les guste, sino que lo hacen por razones éticas y de salud".

El bienestar animal, el respeto por el medio ambiente o las recomendaciones nutricionales están reduciendo la ingesta de carne roja de muchos españoles. En este sentido, Solans detalla que el nuevo producto de Unilever *The Vegetarian Butcher*, "tiene la misión de introducir los alimentos vegetales, como alternativa a algunas proteínas animales, para que tengamos más opciones de consumo para poder ayudar a reducir el impacto medioambiental".

Unilever Food Solutions lanza en España *The Vegetarian Butcher*, marca holandesa de referencia que ofrece productos con el sabor, aspecto y textura de la carne pero a base de proteínas vegetales.

Fundada por Jaap Korteweg, ganadero de profesión, y adquirida por Unilever en 2018, la marca elabora sofisticados productos a base de proteínas vegetales como hamburguesas, salchichas, *nuggets* y sustitutos del pollo y carne picada, desarrollados para los comensales que aman la carne, pero que también se preocupan por el medio ambiente. Los productos de la marca estarán disponibles a partir del 1 de mar-

Unilever lanza *The Vegetarian Butcher* con el objetivo de dar respuesta a un consumidor cada vez más concienciado sobre la necesidad de cuidar del medio ambiente sin renunciar al auténtico placer del sabor y la textura de la carne

zo para el canal de restauración en España.

En 1998 y tras un brote de gripe porcina, Korteweg optó por modificar su dieta y hacerse vegetariano. Fue entonces cuando empezó a idear alternativas vegetales, en colaboración con chefs y expertos en alimentos, sin renunciar al sabor y textura que tanto satisface a los amantes de la carne. Al ver que era capaz de otorgar todas las características del pollo o de la ternera a sus nuevos productos a base de

proteínas vegetales, fundó *The Vegetarian Butcher*.

Una tendencia en alza

Según el informe *The Green Revolution 2019* de la consultora *Lantern*, hay cuatro millones de españoles adultos que se consideran veganos, vegetarianos o flexitarianos. Con este lanzamiento, Unilever sigue apostando por los productos a base de proteínas vegetales, esta vez con una enseña dirigida a aquellos que desean adaptarse a un estilo de vida *veggie* conservando el sabor y la textura de la carne. El mismo estudio asegura que el mercado de los sustitutos cárnicos alcanzará los 6,43 mil millones de dólares para 2023.

Unilever España ya cuenta con más de 700 referencias vegetarianas o veganas de marcas como *Hellmann's*, *Magnum*, *Knorr* o *Frigo*. En concreto, la compañía ha lanzado recientemente nuevas propuestas como las *Super Ensaladas* de *Knorr*, a base de supercereales, un *Cornetto* de soja y la mayonesa *Hellmann's* vegana, entre otros.



*Sergio Marí Calomarde
Departamento de Comunicación de Aplus
Gastronomiking*

Aplus y FACYRE cierran de la mano un 2019 espléndido

GASTROMARKETING



Aplus Gastronomiking y Facyre dejan atrás un gran año batiendo récords y experimentando un gran crecimiento. El gastronomiking está a la orden del día y Aplus es pionero en su planificación y ejecución. Con más de 300.000 puntos HORECA a lo largo del territorio nacional, su posicionamiento en el sector resulta clave para poder ofrecer la diferenciación y los servicios ad hoc a todos sus clientes.

El 2019 ha traído muchas sorpresas y cambios a todo el equipo de Aplus y FACYRE, como la inauguración de las nuevas oficinas en un barrio que viene como anillo al dedo, el Barrio de Delicias. Con más de cinco salas de reuniones, espacios coworking donde trabajan los departamentos codo con codo y una amplísima cocina para sentirse muy orgullosos, ya que permite ofrecer a chefs y clientes un espacio

para realizar sus Showcookings y una gran variedad de actividades gastronómicas.

Trabajo, dedicación y vocación es lo que ha llevado a Aplus y FACYRE a seguir avanzando de la mano dentro del maravilloso mundo de la hostelería y la gastronomía y, sobre todo, las ganas de compartir su conocimiento y expertise con el resto, de ahí su participación activa en



eventos pioneros del sector como los Premios Cubí, Gastronomía es Femenino, GastroBusiness Roadshow, Ciencia y Gastronomía o el Día de la Hostelería.

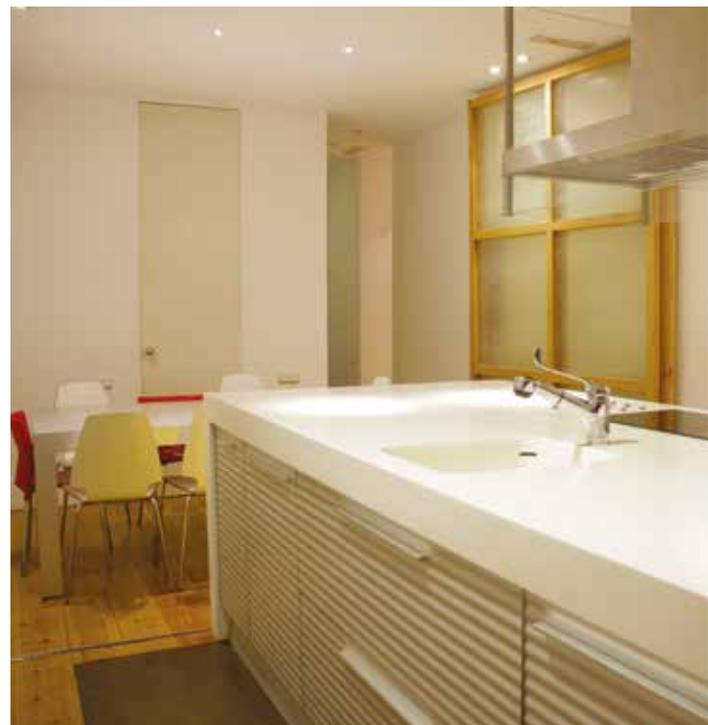
Otra de las novedades que no se pueden pasar por alto en Aplus Gastrmarketing es la expansión de las delegaciones a nivel nacional, creciendo hacia zonas del territo-

rio español como Valencia, Sevilla, Málaga, Barcelona y Bilbao. De esta forma, con el objetivo de poder evangelizar el gastrmarketing y poco a poco alcanzar a todos los hosteleros interesados en esta tendencia emergente y necesaria en el sector.

Como colofón a una década de crecimiento, Aplus ha batido

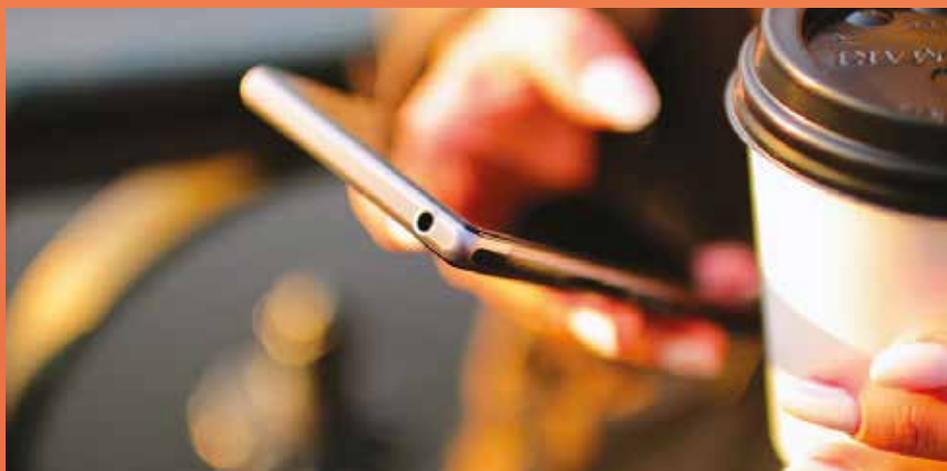
su propio récord de clientes de redes sociales con más de 300 clientes digitalizados y comenzando la nueva era de la hostelería más cercana a las nuevas tecnologías.

Más información en la página web www.aplusmk.com/ y en redes sociales: [@aplusmk](https://www.instagram.com/aplusmk).



Ana Esquivias Roncero
Departamento de Comunicación
de Aplus Gastromarketing

APPS GASTRONÓMICAS QUE DEBES TENER TANTO SI ERES HOSTELERO COMO CLIENTE



Cada vez es más complicado elegir y acertar con un sitio donde salir a comer o pedir a domicilio, o donde posicionarte para que tu negocio sea conocido y aumentar la clientela. Es por ello que, tanto si eres hostelero como cliente, desde Aplus Gastromarketing queremos recomendarte las mejores Apps de reservas y/o comida para llevar, ya que estas herramientas ayudarán a posicionar y dar visibilidad a tu negocio, además de conseguir una cartera de clientes fiel. Y como usuario, te permitirán organizar tu comida o cena manejando tan solo una app.

EL TENEDOR/TRIPADVISOR: Sin duda, son las dos aplicaciones principales para tu negocio, su gran número de usuarios harán que tu bar o restaurante sea más visible y se posicione en el TOP 10 de tu zona.

OPENTABLE: Considerada una de las apps líderes del sector, esta herramienta es muy completa para dar toda la información sobre tu negocio y el usuario/cliente se puede ver premiado con puntos de recompensa, lo que hará que repita en el proceso de reserva y así convertirse en cliente fiel.

GOOGLE MY BUSINESS: Por supuesto, Google no se queda atrás como herramienta para posicionar tu negocio. Google My Business te permite crear una ficha completa sobre tu negocio, donde puedes poner una descripción, fotos, datos de contacto y los usuarios pueden dejar reseñas y opiniones. Además, si la aprovechas bien con una buena estrategia de SEO, Google te posicionará de las primeras opciones, dándote una mayor visibilidad.

FOURSQUARE: Lo curioso de esta app es que funciona a través de mapas digitales, por lo que podrás captar a todos esos usuarios/clientes que buscan un lugar de la zona en la que se encuentran. Como usuario, ya no tendrás que preguntar por el mejor lugar de la zona, ¡podrás encontrarlo tú mismo!

YELP: Una gran alternativa para posicionar tu negocio. Esta app te permitirá avisar a los usuarios de tus promociones y podrás calificarte en base a calidad/precio, lo que ayudará al cliente a tomar la decisión.

SPOTLINKER: Si no quieres tener miles de aplicaciones, Spotlinker es tu alternativa para gestionar las reservas de tu restaurante. Esta herramienta permite a los usuarios reservar desde tu web, tu página de Facebook, o donde tú quieras, así también conseguirás tráfico en estos canales y nuevos seguidores. Aplus te puede ayudar con este servicio.

JUST EAT/GLOVO/DELIVEROO: Cada vez son más los usuarios que se animan a pedir a domicilio. Sé una de las opciones con estas aplicaciones, serán una nueva toma de contacto con tus clientes actuales y una nueva forma de atraer a nuevos estén donde estén.

¡Así de fácil! Aprovecha estas herramientas digitales para posicionar tu negocio en este entorno y sitúate como la mejor opción para tu futuro cliente. Y si aún te quedan dudas de cómo empezar y gestionar estas herramientas, ¡consulta a los profesionales del gastromarketing! Desde Aplus Gastromarketing contamos con un equipo de expertos digitales dispuestos a estudiar y analizar tu negocio, detectar tus necesidades y darte las mejores auditorías para que consigas tus objetivos.

Encontrar y disfrutar de un buen sitio para comer nunca ha sido tan fácil.

deKora



PASTELERÍA
 CAKEDSIGN
 CAKEDSIGNchocolate
 moldeseventos
 kits&sets CAKEDSIGN Confitería
 COLORANTES
 cupcakes
 PROFESIONAL
 PROFESIONAL
 PASTELERÍA
 materia prima



www.dekora.es

EQUIPAMIENTOS PARA HOSTELERÍA, HOGAR Y COLECTIVIDADES



HOTEL-HOGAR



info@hotel-hogar.com



WWW.HOTEL-HOGAR.COM



610 229 064

INNOVACIÓN	KNOW HOW	14000 REFERENCIAS
CLIENTES	EQUIPO	MÁS DE 5000m2
CONFIANZA	SURTIDO	30 AÑOS DE EXPERIENCIA
STOCK	TENDENCIAS	PROFESIONALES
		SERVICIO
		CLIENTES
		ECO-FRIENDLY
		CALIDAD



Maitane Rodríguez
Departamento de Comunicación de Aplus
Gastromarketing

10 recursos recomendados por expertos en Social Media

GASTROMARKETING

Si bien es cierto que la labor del Social Media Manager es fundamental para la buena gestión de las redes sociales, hay herramientas o recursos que siempre ayudan a lograr los objetivos fijados previamente en la estrategia. Te presentamos diez recursos recomendados por expertos en Social Media de Aplus Gastronoming.

- **Facebook Creator Studio:** ¡Por fin Facebook tiene una herramienta desde la que podemos programar en Facebook e Instagram! Una gran noticia para todos. Esta herramienta gratuita te da la posibilidad de publicar, programar, administrar y monetizar todo el contenido que se publique. El hecho de que resulte gratuita la posibilidad de programar el contenido es, sin duda, uno de los aspectos más resaltables de esta "nueva" herramienta.



- **Google Alerts.** ¿Quieres estar al día de todo lo que se diga en la web sobre tu local? Google Alerts puede ser el servicio gratuito ideal para saber qué se dice sobre tu empresa, local, competencia, etc.

Únicamente con poner la palabra clave que quieras supervisar, Google te enviará diariamente o semanalmente todas las noticias que se hayan publicado con la misma.



- **Repost:** Repost se ha convertido en una de las apps más utilizadas por los Social Media. Es simple, esta aplicación gratuita, de la que podrás encontrar numerosas opciones tanto en Play Store como en App Store, te permitirá "retuitear" o "repostear" las publicaciones en Instagram.



Imagen: www.repostinstagram.com

Recomendados por Social Media

- **Unfold:** ¿Qué decir de la importancia que tiene hoy en día el diseño de las historias de Instagram? Unfold es sin duda tu aliada perfecta para conseguirlo. Gracias a su sencilla interfaz resulta muy sencillo crear plantillas en las que configurar el texto, las imágenes, etc. Disponible para iOS y Android.

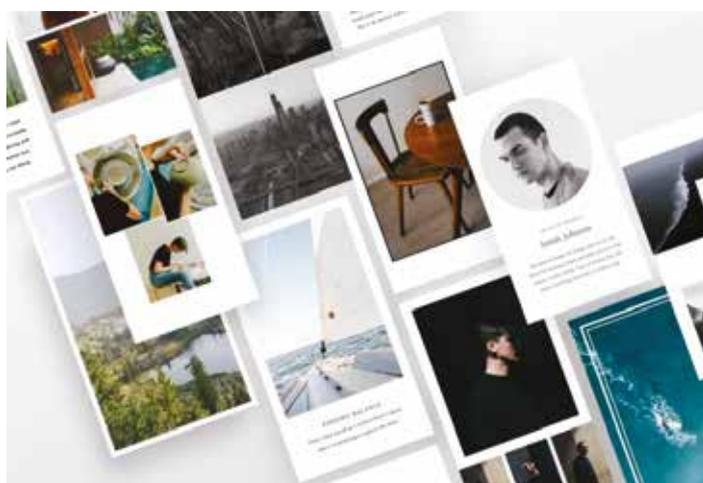
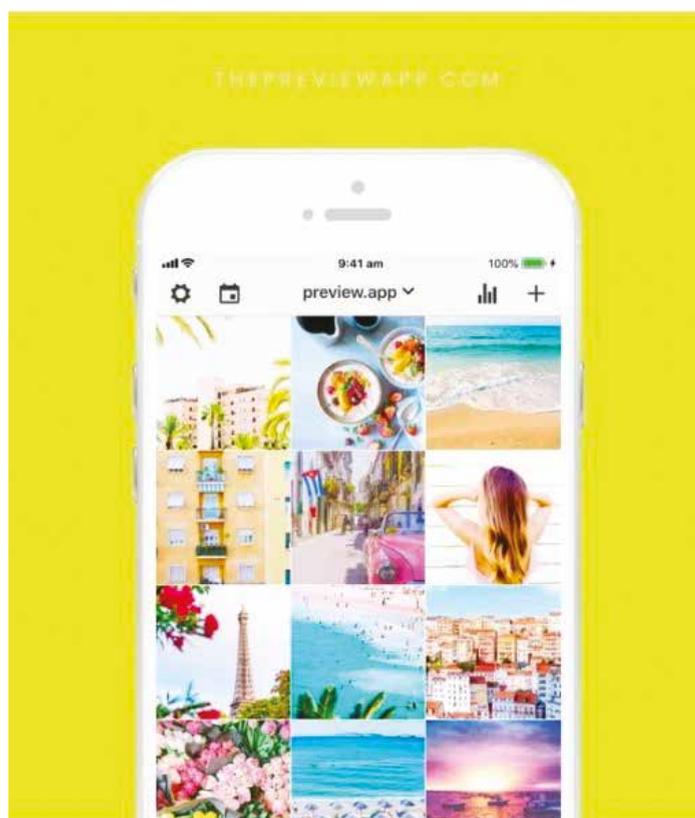


Imagen: www.hipertextual.com

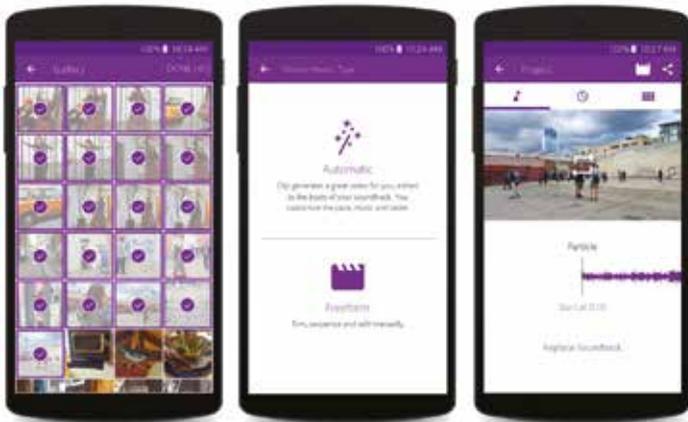
- **VSCO.** Sin duda es hoy en día la app por excelencia para la edición de las fotografías. ¿Hay algo que llame más la atención que un feed atractivo? La aplicación permite acceder a una galería con filtros gratuitos, recortar la imagen, reducir el brillo, etc.

- **Preview:** Siguiendo la línea de feed atractivo Preview es una aplicación muy útil para planificar los posts y ver cómo van a quedar en el feed antes de publicarlos.



Preview App:
How to Use it
(All the Features)

• **Adobe Premiere Clip:** ¿Y si lo que queremos editar es un vídeo? Adobe Premiere Clip es un app muy sencilla para editar tus videos; agrega títulos, transiciones, efectos, etc

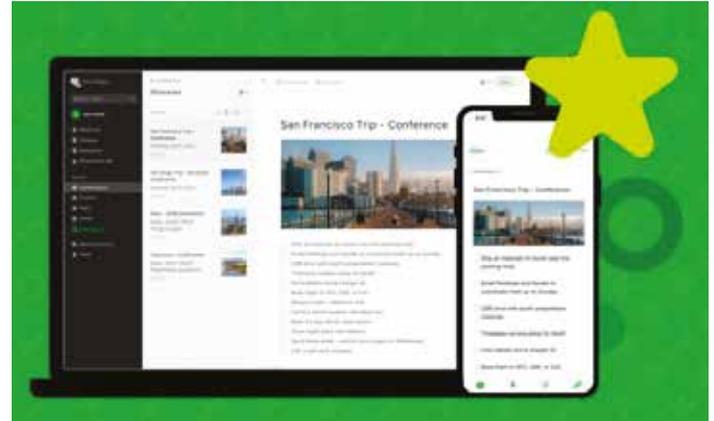


• **Grids:** Grid se ha convertido en la aplicación por excelencia para la realización de cuadrados gigantes en tu feed de Instagram. Te presentamos un ejemplo de cómo podría quedar tu página con una correcta planificación de imágenes.



• **Evernote:** Si eres de los que tiene que apuntarlo todo para que no se te olvide Evernote se convertirá en tu mejor aliado. Además de ayudarte en la organización de la información personal y profesio-

nal a través de archivos de notas, podrás disponer de ellas cuándo y dónde quieras; en el móvil, en la Tablet, en el ordenador ,etc. ¡Además se sincroniza automáticamente! Y, por si fuera poco, Evernote te permite compartir las notas con quien quieras.



• **GBOX:** Esta aplicación agrupa hasta diez herramientas que te ayudarán a potenciar tu página de Instagram: Grid, Selección de color, Fuentes creativas, Hashtags, Editor de vídeo, Publicación sin recortes, Repost, Imagen desplazable, Saltos de línea y descarga de imágenes de perfil. ¡Una app muy completa!



Hoy en día, profesionalizar las redes sociales de un negocio es fundamental para su crecimiento. En Aplus Gastromarketing, contamos con un equipo de expertos en social media para organizar, planificar y programar contenido de calidad para posicionar de manera eficaz a tu negocio. ¿Quieres una auditoría gratis? Escríbenos a redes@aplusmk.com

30 años de colaboración con
la mejor hostelería



CORPACHef
La base de tu creatividad

www.corpachef.com



PROFOOD

• by taberner •

BASES CULINARIAS
PARA EL COCINERO PROFESIONAL

Canal Horeca - Colectividades - Industria Plato Preparado

- Platos saludables y seguros
- Simplificación de los tiempos
- Sin glutamato

- Ahorro de costes y espacio
- Especialmente adecuado para colegios y hospitales

www.taberner.es

DESCUBRE NUESTRA AMPLIA GAMA DE:
Salsas, fondos, caldos, roux, espesantes, ligantes...

Raquel Manjón
Fundación MAPFRE

Practicooking

Familias que cocinan, familias sanas

Cuando la obesidad infantil es una tendencia preocupante, se hace fundamental que trabajemos para conseguir unos buenos hábitos desde la infancia. Nada mejor que la cocina como vehículo para unos hábitos saludables en casa. Practicooking es un proyecto que nació con el objetivo de llevar recetas sencillas, sabrosas y saludables a casa, para recuperar en familia ese espacio de bienestar que es la cocina.

SALUDABLE





Las cifras hablan por sí solas: entre un 30 a un 40% de los niños en los países desarrollados presentan obesidad o sobrepeso, cifra que se encuentra alrededor del 60% en adultos, dependiendo del país. La tendencia no es por tanto, prometedora. Cambiar de hábitos en la edad adulta es verdaderamente difícil, por lo que la infancia es una etapa clave para instaurar una alimentación saludable, que perdure durante toda la vida.

La obesidad infantil es uno de los grandes retos de salud del siglo XXI. Sin más paliativos. Así lo explica la Organización Mundial de la Salud. Este es además un problema que afecta tanto a países de altos como de bajos ingresos, donde conviven obesidad con desnutrición. Esta tendencia está aumentando de forma preocupante y se estima que a nivel mundial, el número de niños con sobrepeso de menos de 5 años superaba los 40 millones. Teniendo en cuenta que la obesidad infantil predispone a la obesidad en la etapa adulta y a enfermedades como las cardiovasculares o la diabetes, es preciso actuar cuanto antes.

Cocinando una buena salud.

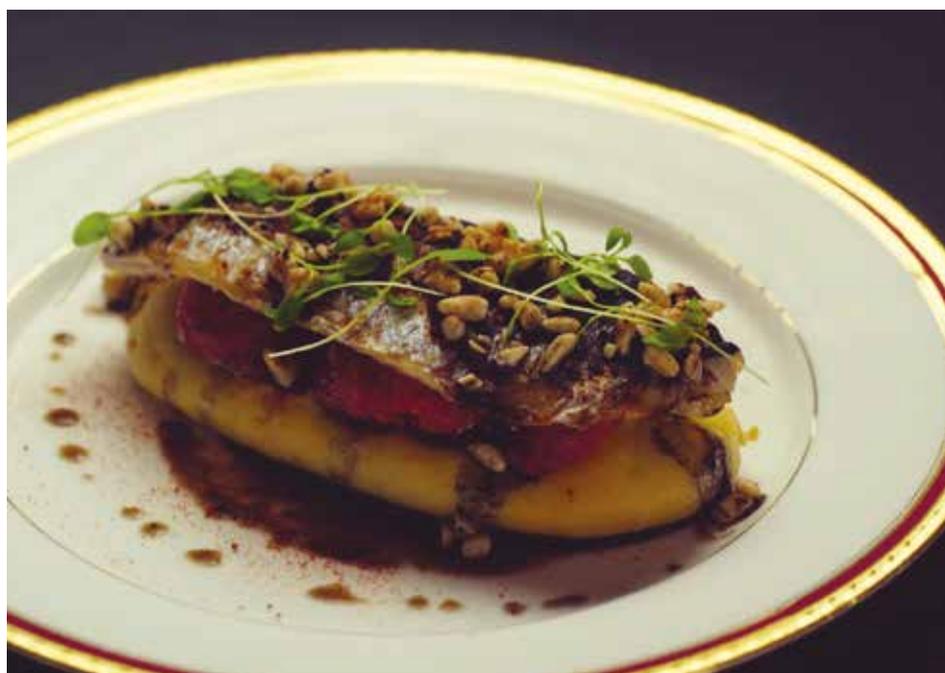
Los niños aprenden a hablar por imitación. Y lo mismo sucede con otros hábitos. De este modo,

sabemos que los hijos de padres obesos tienen más posibilidades de serlo de mayores, no solo por su forma de alimentarse sino por adquirir esos malos hábitos como la inactividad física. Además, se sabe desde hace tiempo que aquellas personas con mejores habilidades culinarias, tienen una alimentación más saludable.

El informe de Fundación MAPFRE en colaboración con la universidad San Pablo CEU "Alimentación, sociedad y decisión alimentaria en la España del Siglo XXI" indica que las mujeres siguen

liderando la cocina en los hogares españoles si bien la diferencia entre sexos se reduce entre los más jóvenes. Puede que la popularidad de los programas de alta cocina tenga que ver con esto: ahora los pequeños ya no solo quieren ser futbolistas, sino chefs.

Y hay que aprovechar este momento, para hacer que los niños participen en todo el proceso de lo que comen en casa: desde la compra, preparación, cocinado y presentación así como conservación o aprovechamiento.





en recetas sencillas, saludables y sabrosas, al alcance de todos.

En su primera edición, que se lanzó en el año 2019, contamos con la participación de la Fundación Dani García y del propio Chef, que protagonizó trece recetas, incluyendo reinterpretaciones saludables de platos clásicos como pasta con boloñesa de verduras. En las recetas se indica además de su nivel de dificultad, la edad más adecuada, alérgenos, ingredientes y pasos para su elaboración.

Para esta nueva edición 2020 de Practicooking, hemos tenido la suerte de poder colaborar con otro gran chef como es Ricard Camarena. Con él estamos revisitando recetas saludables y reinterpretaciones tradicionales, como cintas de calabacín, o la coca de caballa, con el toque especial de este chef valenciano. Todas las preparaciones se acompañan de un breve video que ilustra el aspecto general de la elaboración, así como de la receta detallada con todos los pasos y cantidades necesarios para, al menos intentar, reproducir en casa estos sabrosos platos.

Dejemos que los más pequeños entren en la cocina, que jueguen, experimenten y descubran. Es la mejor forma para que aprendan buenos hábitos acompañados en familia y de fomentar el interés por la cocina y el patrimonio cultural que es la rica gastronomía española de ayer y de hoy.

Darles capacidad de decisión y de elección, para adaptar los platos a sus gustos personales. Esto puede hacer que mejore su aceptación de alimentos frente a los que de forma habitual, suele haber rechazo. Y sin descuidar la presentación, porque ya sabemos que también comemos con los ojos.

Practicooking: de la teoría a la práctica.

Para facilitar la recuperación de ese espacio compartido de ocio y salud en familia que es la cocina, Fundación MAPFRE ha puesto en marcha el programa Practicooking. Comer verduras puede ser divertido si todos participamos en su elaboración. El proyecto se centra



V HUEVOS VELASCO



Huevos de gallinas
criadas en suelo



AVICOLA VELASCO S.L.
Carretera Nacional VI Km. 84,600
40150 Villacastin, (Segovia)
Telf: 921.028.200 - Fax: 921.028.201
info@huevosvelasco.com

OVONOVO

Huevo líquido pasteurizado



Fabricación y
distribución de
ovoproductos

OVONOVO
Huevo líquido pasteurizado
GALLINAS LIBRES
Huevo Líquido
Pasteurizado

Un producto de **V HUEVOS VELASCO**
Teléfono de contacto: 921.028.200
www.ovonovo.es



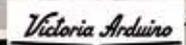
24-26 Febrero 2020
Pabellón 14 - stand H817



ANIMO

Top-Quality
in Every Cup

Disfrute del café con nuestras
cafeteras superautomáticas y de filtro.



91 644 81 30

www.tecnimel.com



*Raquel Contador
Directora de la Escuela de Hostelería
y Turismo MasterD*

Concursos profesionales para alumnos de hostelería

“Un Aprendizaje, Nuevas Oportunidades”



Un cóctel de sensaciones, así podría resumir el tema de los concursos, añadiendo “El No, ya lo tienes; nunca se sabe”. Actualmente, se realizan muchos concursos en el Sector de la Hostelería, tanto a nivel de escuelas como profesionales. Desde la Escuela de Hostelería y Turismo MasterD, donde recibimos muchas invitaciones a concursos de distinta índole, siempre optamos por informar a nuestros alumnos, ofreciéndoles apoyo y asesoramiento a quienes deciden presentar su candidatura.

Nervios, vergüenza quizás o “no sé si estaré a la altura”... son sensaciones y pensamientos que se tejen en la mente cuando se presenta la oportunidad. Ante la duda, siempre hay que pensar que “No hay nada que perder y que todo suma”. Yo misma, saboreé todo esto en 2007, cuando la escuela de Hostelería Fuenllana, donde estudiaba restauración, me propuso como candidata al Concurso Bodegas Tradición que se celebraba a nivel nacional. En aquella época, era muy vergonzosa y, a pesar de haber estudia-

do Publicidad y Relaciones Públicas, me atemorizaba tener que ser entrevistada ante chefs con tres estrellas Michelin y el propio Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía. Afronté mi respuesta de “sí, me presento” y el día del concurso estaba tan segura de que no iba a ganar (había muchísimo nivel) que me tranquilicé. Para mi sorpresa, mi Timbal de Caballa con Recuerdos Tradición se alzó con el primer premio y me brindó dos grandes vivencias en mi vida, pasar un stage en dos grandes referentes de la gastronomía española, El Bulli y Arzak. Gran experiencia, grandes amistades y mucho aprendizaje me llevé desde aquel “sí, me presento”.

Ahora, en representación de la escuela, solo podemos recomendar e incentivar a los alumnos de hostelería a participar en concursos siempre que tengan la oportunidad. A continuación, algunas de las ventajas que ello conlleva:

- Adquisición de habilidades, destreza, organización y práctica de la creatividad.
- Nuevas oportunidades y net working.
- Aumento de la confianza en uno mismo.
- Reconocimiento e impulso a tu carrera profesional.
- Satisfacción personal y experiencia inolvidable.



Finalista en la categoría profesional en uno de los concursos más importantes de pastelería a nivel internacional, el concurso La Cuillère d'Or España (Edición 2019).

Bartolomé Julia Adrover (Ex alumno y Jefe de Cocina en Revellar-art-resort Mallorca); "Participar en concursos te abre todo un mundo de experiencias. Te enriquece a nivel personal, por conocer a otras personas que tiene las mismas inquietudes que tú, y, a nivel profesional, porque tienes la oportunidad de adquirir nuevos conocimientos que pueden ser muy importantes en tu futuro. Así que, si te sale la oportunidad ¡No lo dudes!"

Finalista en Proturchef 2018, concurso nacional para alumnos de Escuela de Hostelería.

Ingrid Rodríguez (Alumna del Curso Superior de Pastelería y Cocina): "participar en el concurso de Schär fue una oportunidad que me dio la Escuela de H y T Master D, para poner en práctica y mostrar mi creatividad, conocimiento culinario y técnicas. Además, pude conocer a chefs de prestigio y charlar con ellos. Mi experiencia fue fantástica y aprendí a controlar los nervios en público; hoy por hoy, aún como alumna de la escuela, sigo participando en estos eventos y concursos, porque me permiten

Desde que partimos como escuela de Hostelería y Turismo en el 2016, hemos sido partícipes con nuestros alumnos en varios concursos, obteniendo grandes resultados. Así que, qué mejor que contar con sus testimonios para complimentar este homenaje a los concursos.

Escuela): "para mí, tanto como alumno o profesional, me parece importante la participación en concursos, ya que te enriquece profesionalmente y, a nivel personal, sirve para conocer referentes en el sector y puede ser una oportunidad para futuros proyectos o colaboraciones".

Opiniones de Alumnos y Colaboradores

Cintia da Hora (Alumna del Curso Superior de Cocina y Pastelería): "Para mí, participar en un concurso es concentrar mi mente para sacar el máximo partido a los productos en la creación de la receta. Cuando decides presentarte a un concurso, tienes que saber que la imaginación, la creatividad y la experiencia influirán mucho en el resultado. No es fácil crear una elaboración que exprese todo lo que sabes para que se te valore y, ese reto, es ya un aprendizaje".

Ganadora del Concurso "Tapas con AOVE DO Sierra Mágina" con su receta "Cóctel Imagina".

Rebeca Sánchez Grolimund (Ex alumna del Curso de Pastelería, actual colaboradora en la





desarrollar libremente mis ideas culinarias como cocinera ¡Es pura adrenalina!”

Ingrid Rodríguez, finalista del II Concurso de Tapas Horeca Sin Gluten Schär (2018)

Sin duda, agradecer a las escuelas, marcas y organizaciones que, cada año, organizan concursos, todo el esfuerzo realizado y

la atención que muestran para que todo salga bien. Al final, resulta un aprendizaje recíproco, ya que siempre surgen nuevas ideas, aplicaciones o combinaciones que pueden sorprender al jurado.

Para finalizar, comparto la opinión de mi compañero **Hugo López**, profesor de cocina y

pastelería con amplia experiencia en concursos, tanto como participante en su época de estudiante, como de jurado en su etapa profesional: los concursos ponen a prueba a los alumnos que comparten una misma ilusión y regalan experiencias inolvidables que se convierten en un escaparate de presentación para el alumno.

FORMACIÓN



Disponemos de un amplio
catálogo dedicado a
Cocineros, Reposteros,
Catering y Hostelería.

Obtén el **2%** descuento para
todas tus compras realizadas online.

IMPOTUSA
IMPORTADORA TUDELANA, S.A.



Tel. 948 825 324 - impotusa@impotusa.com www.impotusa.com



El portal blanco
de la Trufa Negra

 TRUFBOX.COM

VI Certamen Nacional de Gastronomía: La gran fiesta de los Cocineros

CERTAMEN NACIONAL DE GASTRONOMÍA





¡Gracias! Gracias a todos (concurstantes, jurados, invitados, asistentes, proveedores, anfitriones, medios de comunicación y organizadores) los que habéis hecho posible un Certamen Nacional de Gastronomía como el que celebramos el pasado 26 de noviembre de 2019 en las instalaciones de la Ehib.

Con vosotros hemos conseguido un evento de gran nivel profesional, muy participado, dinámico, divertido y, sobre todo, muy emocionante.

Retos. Muchos retos. Y algunas dificultades que sortear. Con este planteamiento propusimos desde ASCAIB ser los anfitriones del VI Certamen Nacional de Gastronomía y aunque, si soy sincero, fue un poco más complejo de lo que imaginábamos, nos sentimos muy orgullosos de haberlo realizado.

Nuestra meta era que todos los que quisieran participar disfrutaran de una auténtica Fiesta de Asociaciones de Cocina, una fiesta sencilla en la que se viviese con alegría el resultado del esfuerzo alrededor de una serie de elaboraciones culinarias de gran nivel.

La mayoría de los que estábamos en la Organización hemos sido concursantes en algún momento de nuestra carrera, por lo que uno de los retos importantes giraba alrededor de que los concursantes se sintiesen cómodos, que las incidencias fuesen las mínimas, y que eso fuese

así desde el momento en que los concursantes salían desde sus casas profesionales, hasta cuando su plato se presentaba al Jurado (en las islas conocemos por experiencia que coger varios medios de transporte -coche o tren + avión + coche o tren- puede ser un poco más estresante de lo habitual), sin olvidar su regreso a casa.

En ASCAIB nos planteamos estos retos como si se tratase de una construcción, y lo primero que realizamos fue un trabajo previo intensivo que nos permitiese establecer unos sólidos cimientos capaces de soportar la estructura que íbamos a crear:

Unos entregados y generosos Equipo-Base para aplicar todo el desarrollo (gracias, Luis Aznar, Víctor Royo, Kike Martí, Sebastián Grimalt; gracias, Sonia Alarcón), y Equipo de Jurado de Cocina y Jurado Técnico. Gracias a ellos tuvimos una muy controlada despensa común y particular de los concursantes, unas instalaciones y utensilios a punto, y muy especialmente, un tiempo de entrega de platos que rozó la perfección.

Un espacio de trabajo idóneo (las cocinas y salón de la Escola d'Hoteleria de les Illes Balears)

Coordinación de todos los Jurados (tres Mesas de Jurado: uno para carne, otro para pescado, y otro para pastelería, consiguiendo que casi tres equipos estuviesen concursando a la vez) e invitados al Certamen.

Esta base nos permitió ser ambiciosos, y complementar el punto central (conseguir un alto nivel profesional y de calidad para el Certamen) con toda una serie de actividades con las que conseguimos añadir ese aire de auténtica fiesta alrededor de la gastronomía porque, además, ese día pudimos disfrutar de:

Feria Gastronómica, con stands de productos y servicios para profesionales de la Hostelería.

Plaza Gastro-Musical, con show cooking de parrilladas de corvina y conejo, y elaboración de nuestro tradicional plato de sopas mallorquinas (gracias, amigos de El Cruce!); food trucks y actuaciones musicales en vivo, actividades en las que pudieron participar durante todo el día tanto los asistentes como los propios concursantes para que todos tuviésemos ese momento distendido, de encuentro, de socialización y de descanso.

Entrega de Premios Especiales (Roser Torras, Oriol Balager, Fina Puigdevall, José Ribagorda, Ricardo Sanz, Hermanos Torres, Basque Culinary Center, Xavier Gutiérrez, Guillermo de Restaurante Es Cruce, Macarena de Castro) que recibieron un reconocimiento a su labor en el mundo de la gastronomía

Un gracias muy especial para los presentadores Lourdes Verger y José Luis Mateos que, con vuestros comentarios, entrevistas, descripciones, humor y dinamismo, estuvisteis relatando duran-

te tantas horas (¡muchas!) todo lo que iba sucediendo (en el Salón de Actos, en las cocinas, en la plaza...), una colaboración imprescindible para entender todo lo que sucedía en todo momento y en cualquier punto de la EHIB.

Gracias también a Floren Bueyes, de Cantabria, delegado de FACYRE; Domingo Mancho de Aragón que estuvieron velando que todo funcionara y se siguieran las reglas y lo más importante ver que el recuento de puntos se hacía con toda claridad; al equipo de Aplus, con Diego Oimedilla y Daniel Gamazo, que en todo momento estuvieron controlando que no hubiese errores y que todo saliera como estaba pensado.

Gracias a los profesores y cocineros de ASCAIB por el esfuerzo realizado, y al equipo de profesores de sala capitaneado por Kiko: sus estudiantes marcaron un ritmo y profesionalidad indiscutible al Certamen.

Gracias a FACYRE y a nuestras empresas amigas porque en la organización de un evento de estas características hay un punto esencial puramente material: salir ilesos económicamente del gran esfuerzo económico que supone, y este esfuerzo se multiplica cuando estás en una isla porque el presupuesto se ve tocado de modo contundente debido a los transportes y alojamientos (sí o sí tenía que haber, mínimo, una noche de alojamiento para todos los que, de algún modo, participaban llegando desde otras Comunidades, incluyendo los participantes de Ibiza), y este reto también lo hemos conseguido.

Desde aquí gracias también a los medios de comunicación (¡estuvisteis todos!: prensa escrita y online, redes sociales, televisión, y radio), por divulgar con cariño el antes, el mientras y el después (prensa escrita: más de 12 periódicos y revistas de Baleares, Madrid, Zaragoza, Valencia, Canarias, País vasco, Cataluña, etc; televisión: TVE baleares, Telecinco, IB3; Fibwi Television; redes sociales: ASCAIB, con retransmisión en directo de todo el certamen;

y, por supuesto, gracias a Miquel Calent y todo su equipo por la grabación de un precioso programa completo de FRED I CALENT; radios: IB3 Radio, Radio Mallorca, Cadena Ser, Onda Cero, Canal4 Radio).

Gracias a la capacidad de los fotógrafos Arthur Leblanc y Prisca Laguna que nos han dejado un inolvidable álbum ilustrado de todas las emociones que vivimos en el evento.

Un reto añadido y puramente circunstancial era que en FACYRE había un cambio de Presidencia y para nosotros, como anfitriones del Certamen, era importante apoyar y reforzar su primer día de presidencia, rodeada en el Certamen por el máximo número de Presidentes de Asociaciones, y acompañada también en la mesa de Jurado de las empresas que apoyaron y acompañaron como patrocinadores a la Federación: Makro, Intercun, Sobrasada de Mallorca, Corvina Rex, Brandy Guru Of Spirits, y +Brócoli.

Por supuesto, gracias también a todas las Asociaciones que habéis generosamente ayudado a que fuésemos 13 Comunidades participando en el Certamen. ¿Número terrorífico? ¡No! Para nosotros fue un número perfecto, lleno de buenas voluntades que se aliaron para crear un evento mágico que también estuvo apoyado por la Fortuna gracias a nuestros estimados amigos de la ONCE, que sacaron un cupón con el Certamen, para que tantos, por toda España, pudiesen disfrutar de esta fiesta.

Otro reto cumplido fue que la entrega de premios se realizase a la hora programada (Gracias Daisy C porque con tu voz, música y vitalidad conseguiste algo realmente complicado: que nos relajásemos mientras todos esperábamos conocer los resultados del Certamen).

A continuación, los equipos que recibieron los Premios del VI Certamen Nacional, entregados por José Hila (alcalde de Palma de Mallorca), Pepa Muñoz (presidenta de FACYRE), y yo mismo:



Cocina:

1er puesto:
Aragón

2o puesto:
Baleares

3er puesto:
Canarias

Pastelería:

1er puesto:
Euskadi

2o puesto:
Madrid

3er puesto:
Canarias

Premios especiales:

Carne de conejo: **Castilla y León**

Sobrasada de Mallorca: **Aragón**

Más Brócoli: **Cuenca**

Brandy Guru Of Spirits: **Euskadi**

Gracias por hacer del Certamen un día inolvidable.



CHURCHILL

SHOWROOM MADRID CHURCHILL

Vea nuestro nuevo lanzamiento
de Primavera

Llame para reservar una cita al
teléfono: 910 004 929

Calle Princesa No. 2
7ta Planta
Puertas 4 y 5
Madrid 28008



EST. 1795



CAVIAROLI®
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

Pita de cordero tandoori masala
con CAVIAROLI de Miel de
Naranja de Art Muria.



CAVIAROLI Miel de Naranja
de Art Muria

All the taste, all the looks.

www.caviaroli.com

ACYRE Euskadi,

**Victor De Castro, Boroa Jatetxea de Amorebieta (Bizkaia)
Campeón de España de Pastelería 2020**

**“La pastelería me apasiona,
me divierte y me hace feliz”**

Todo le fue conduciendo a la pastelería. Víctor de Castro (Boroa Jatetxea de Amorebieta en Bizkaia y Campeón de España de Pastelería), levanta la vista para echar de recuerdos y de aquellos paseos que con sus abuelos, en su Portugal natal, le llevaban a las vitrinas de las pastelerías. Allí, literalmente, “se me caía la baba”.

Le encantan los pastéis de Belém y tuvo la gran fortuna de crecer en un hogar en el que los dulces tradicionales eran una constante en el menú. “Pao de ló, un bizcocho muy tierno, o un postre a base de finos fideos que llamamos letria, pudines...hicieron de mí un goloso y las pastelerías tendrían en mí a un buen cliente”.



Todavía le falta el paso de cliente a pastelero, un camino que emprendió en el Principado de Andorra, a donde emigraron y en donde comenzó a tomar conciencia y gusto por la gastronomía en el hotel que regentaban allí sus tíos. Se inició en la escuela de cocina local y allí un día, cuando no tenía aun los 16 años, “vi a mi profesora desclarando un huevo y hacer un merengue con las claras. En ese momento me asaltaron el asombro, la curiosidad...”

De aquella escuela salieron unas prácticas en un restaurante de prestigio, en donde recibió el empujón definitivo. Comenzó en la partida de fríos y pescados y duró allí lo justo. Hasta el día que le

TERRITORIO FACYRE



encomendaron sacar unos lomos de merluza. “Y fue un desastre. Casi como castigo me mandaron a pastelería”.

Y entonces la cosa se puso seria, como dice él con esa sonrisa permanente que tiene. Pegado al chef pastelero vio ante sus ojos elaboraciones de hojaldres, tartas y hasta croissant “con una destreza y arte que hicieron recalcar en mí y para siempre la pasión por la pastelería”.

Un humilde huevo

En el proceso de Víctor de Castro, en el apasionamiento por la pastelería, guarda en su memoria, idealizado, al humilde huevo. “Me sorprendió cuántas cosas espectaculares se pueden hacer con él”.

Para él, la pastelería es un no parar. Técnicas, métodos... con procedimientos sencillos como atemperar chocolate se puede alcanzar una pieza artística. Lo mismo con el azúcar. “No quiero decir que la cocina no sea sorprendente, pero a mí la cocina me gusta, la pastelería me apasiona, me divierte y me hace feliz”.

Esa pasión le han llevado a grandes cocinas, “en las que fui creciendo todos los días como profesional y como persona.” Akelarre en Donostia-San Sebastián, Viena la Crem en Madrid, hotel Mercure en donde aprendió de Jordi Soler, Jesús Fernández y el maestro Xano Saguer fueron algunas de sus escalas.

Entre todas sus experiencias destaca la de Casa Canut de Andorra. Allí llegó por primera vez a Chef Pastelero, a los 20 años y teniendo a su cargo hasta tres personas. Allí, además, por su juventud le dieron la oportunidad de seguir formándose al mismo tiempo. Y lo hizo en Perpiñan, en la escuela Olivier Bajard: “mi evolución fue enorme”.

Aprender de todo el mundo para tener estilo propio

En ese mundo de la pastelería de Víctor de Castro es muy



importante hacer platos con pocas grasas y azúcares “para así lograr postres más frescos y ligeros”.

Confiesa que para ello se ha fijado mucho en las técnicas que emplean los cocineros. Reproducir fórmulas como el pesto, un consomé o un risotto en el mundo dulce y abrir así más el campo de la creatividad. “Esto ha sido un proceso de muchos años y básicamente es un esfuerzo por aprender de todo el mundo, para alcanzar mi estilo propio”.

Es un claro defensor de la figura del pastelero en el restaurante. “En una cocina es importante que haya diferentes perfiles y, cómo no, un repostero ofrece un plus, una relevancia igual que, por ejemplo, el sommelier en la sala”.

Tiene claro que el repostero ofrece una continuidad en el discurso de cada menú, “sin que sea una ruptura pasar del salado al dulce”. Hoy en día reconoce que se buscan perfiles mixtos, como cocinero-repostero, repostero-panadero... y “realmente hay pocos profesionales y, en ocasiones, hay restaurantes que intentan incorporar a su cocina a un repostero, pero les resulta muy difícil encontrarlo”.

Matices y carta blanca

Para él, el postre siempre va a estar presente en el menú de un restaurante “y pienso que así debe ser. Hay mucho trabajo, esfuerzo y creatividad para que el recorrido a lo largo de cualquier menú tenga sentido y deba finalizar en una propuesta dulce”.





Se siente atraído por las especias y las hierbas, y sus productos favoritos son el aguacate y la lima. "Trabajo mucho que las grasas de mis postres sean saludables, que tengan mis platos aroma, frescor... que tengan matices".

Piensa que no hay vanguardia, ni postres de autor, sin tradición. "Y en nuestras propuestas diarias siempre tenemos ambas miradas en nuestros postres. Y nunca nos olvidamos de esos productos que tenemos cerca, como los arándanos de Erandio, la leche de oveja latxa u otros tantos, que matizan y hacen diferentes nuestros postres".

En su rutina diaria en Boroa Jatetxea de Amorebieta la actividad es frenética. Elaboran los dulces de barra, los pintxos dulces como les llama, mantecan los hasta ocho tipos diferentes de helados que mantienen en carta, preparan la mise en place del servicio, mantienen su imaginación despierta para las nuevas propuestas que vendrán, piensan para los menús de grupo, las taras de boda.... "Pero lo más importante en Boroa es que confíen en mí y me den carta blanca".

Un premio dedicado a Iñigo Elorriaga

Víctor de Castro es un pastelero de sentimiento y mantiene unas enormes ganas por compartir. Le gustaría dedicarse a la docencia, "quiero enseñar a los jóvenes lo que sé y mi pasión por la pastelería". Mantiene su deseo de



seguir creciendo como profesional, tener su propia pastelería "con mi nombre y publicar mi libro".

Ve el futuro con cambios en el mundo de la repostería. "Hay nuevos gustos, nuevas demandas en la sociedad, hay que ponerse al día en los aspectos de salud, también en las nuevas tendencias, hay que esforzarse por mantener el toque artesano en nuestro trabajo... hay mucho que hacer, estar atentos y reciclarnos, siempre hay mucho que hacer".

En noviembre pasado se proclamó Campeón de España de Pastelería, teniendo como ayudante a Uxue Landa, en el Certamen Nacional de Gastronomía celebrado en Palma de Mallorca, organizado por Ascaib y Facyre. "Este concurso ha sido para mí un reto profesional, me he sentido muy querido por las felicitaciones recibidas y ha sido también un orgullo representar a Euskadi y Acyre Euskadi en su primera participación en este Certamen".

Pero sobre todas esas cosas "este premio se lo dedico a Iñigo Elorriaga (fallecido recientemente), que fue nuestro Presidente en Acyre Euskadi, mi jefe de cocina en Boroa Jatetxea y, sobre todo, mi amigo. Siempre me apoyaba y me animaba a concursar".



Té de origen
El auténtico



WWW.TCOMPANYSHOP.COM

araven

FOOD SAFETY INNOVATION

Nuevas

**Cubetas GastroNorm
de Policarbonato**



HIP Horeca
Professional
Expo

HOSPITALITY INNOVATION PLANET

Descubre la gama
completa en:

Stand nº 14.0 D424



www.araven.com

f t in y w

*Floren Bueyes,
presidente de ACDCantabria*

10 años DE TALLERES DE COCINA Navideña EN PLAZA AYUNTAMIENTO DE SANTANDER

TERRITORIO FACYRE

Desde hace una década, la asociación de Cocineros de Cantabria en colaboración con el ayuntamiento de Santander, realiza unos talleres de cocina para dinamizar la vida navideña de la ciudad. Se compran ingredientes en El Corte Inglés, patrocinador del acto, y cada chef se pone manos a la obra.

Desde el día 16 de diciembre y durante toda la semana, en

una carpa instalada en la plaza del ayuntamiento, destacados socios activos de ACDCantabria, impartieron lo mejor de su cocina a unos 40 alumnos que asistían a diario.

En la jornada de inauguración, no faltó la alcaldesa de Santander, Gema Igual, junto a Elena Botín, responsable de relaciones externas de El Corte Inglés, así como

Lorena Gutiérrez, concejala de dinamización social.

El lunes 16 de diciembre, la cocina se centró ien los más golosos! Con las delicias navideñas que el pastelero Eduardo Chaperó, Milhojas, junto a José Manuel Crespo y Floren Bueyes de ACDCantabria, prepararon, endulzaron a los asistentes con mazapán, polvorones,





caramelizadas, mousse de turrón blando y queso de Cantabria

El martes 17 de diciembre, tocó el turno a la cocina de mercado Santanderina. Los cocineros Emilio Gutiérrez, de la Malinche, y Rodrigo Osorio, de Días de Sur, elaboraron deliciosas y económicas ideas para los entrantes navideños, sopas y patés centraron sus elaboraciones.

Ya el miércoles 18 de diciembre, llegó sin salir de Santander "La dieta del Cantábrico". Fueron los cocineros Marcos González, Azabache, José Revuelta, de Picos de Europa, y Fernando Pérez, El Machinero, quienes con sus creaciones llenaron de aromas la jaima navideña.

Llegó el anteúltimo día, el jueves 19 de diciembre, la cocina peruana con toques santanderinos, fue la protagonista, de la mano del chef Daniel Chumpitaz y su esposa Laurita, que desde hace años cocinan en nuestra ciudad, elaboraron diferentes recetas de Perú, adaptadas a nuestros gustos

santanderinos, elaboraciones al alcance de todos. Les acompañó Floren Bueyes, que aportó el toque dulce.

El final de los talleres, con un taller infantil y Sesión vermú, fue el viernes 20 de diciembre. Con los niños por la mañana se prepararon elaboraciones saludables, con la dieta del Cantábrico como principal aliada.

Los más pequeños aprendieron a elaborar canapés navideños, con

productos saludables, de la mano de los cocineros Floren Bueyes, Emiliano Martín.

Y a las 12:30, Sesión Vermú, con los dos chefs Floren Bueyes y Emiliano Martín, acompañados del bartender, Mario Alberto López, se elaboraron y sirvieron tapas santanderinas. El bartender la lió con vermú de Siderit, elaborando con este aperitivo típico, unos deliciosos tragos, que hicieron las delicias de los visitantes, con tapas de Santander.



*Floren Bueyes,
presidente ACDCantabria*



TERRITORIO FACYRE

SOLIDARIDAD de los cocineros y camareros cántabros con las riadas de Campoo

El pasado mes de diciembre, concretamente el día 19, la zona cántabra de Reinosa y alrededores en Campoo de Enmedio, sufrieron unas devastadoras inundaciones por las riadas de los tres ríos cercanos, el Ebro, el Izar y el Izarilla.

Me puse en contacto con el hotel Vejo de Reinosa y al

exponerle la idea, me brindó sus instalaciones para realizar una comida solidaria, poniendo a mi disposición las instalaciones del hotel de manera totalmente gratuita.

Ante esta situación, desde la Asociación de Cocineros de Cantabria nos pusimos en marcha para realizar un evento solidario, habíamos designado

la fecha del 11 de enero para la celebración de la comida.

Seguidamente lo propuse a la directiva y miembros de la Asociación, los cuales respondieron de manera extraordinaria, 20 cocineros nos comprometimos y nos íbamos a desplazar a Reinosa a elaborar el menú solidario, acompañados de otros tantos camareros que

también se solidarizaron con nuestro proyecto.

También contacté con proveedores de Cantabria, los cuales colaboraron de manera gratuita y con los productos aportados realizamos el menú, que a partir de aquí daríamos forma y serviríamos el día de la comida, con un precio de 30 €, el cual os cito a continuación:

- Patatas Vallucas aromatizadas al estilo Campoo
- Tabla de quesos cántabros
- Anchoas del Cantábrico con queso cremoso
- Patés variados "Cabracho, langosta, cangrejos"
- Croquetas variadas
- Huevo Benedictine
- Patatas de Valderredible con carne de Campoo
- Pantortilla de Reinosa, flan de queso y su helado de sobao con barquillo
- Petit fours cántabros (sobao, quesada, sobanuca, chocolate de mojito)
- Café Dromedario
- Vinos, aguas y sidra de Cantabria



Atendimos a unos 200 comensales. También habíamos habilitado un Mesa 0 y una vez sumados los ingresos íntegros de la comida más la citada mesa, se consiguieron aproximadamente 7.000 €, los cuales se dieron a los alcaldes de Reinosa y Campoo de En medio, para su

distribución ente los afectados por la riada. Al finalizar, en la comida del personal de cocina y sala, cambiamos impresiones sobre la labor que estábamos realizando y la importancia de ser imagen a nivel nacional de solidaridad con gente que hace unos días lo habían perdido todo.



*Koldo Royo,
fundador y presidente de ASCAIB*

ASCAIB está de aniversario: pronto cumpliremos cuatro años

Es muy ilusionante ir repasando todas las actividades que en ASCAIB hemos llevado a cabo desde el anterior número de esta revista y saber que, para cuando estés leyendo estas líneas, ya habremos acudido a nuestra cita anual en HORECA Mallorca, donde además de nuestro propio stand, contamos con un espacio privilegiado en el escenario de HORECA donde se celebran nuestros ya reconocidos concursos en los que ya habremos premiado al ganador del Segundo Concurso de Bocadillo Gourmet, al del Segundo Concurso de Ostras Elaboradas, y al del Segundo Concurso de Tartar (carne, pescado, o vegano), destacando además, la buena acogida del Concurso de Bacalao, y por último pero no menos importante, el muy esperado Concurso de Asado de Chuletones. En total, más de 60 concursantes diferentes y más de 60 Jurados. Son concursos emocionantes y divertidos que, a pesar de su reciente creación, cuentan ya con numerosos seguidores que acuden a disfrutar de los profesionales en acción... ¡y bajo presión! porque, excepto en el del chuletón, los concursantes deben ensamblar y presentar sus creaciones al Jurado en 10 minutos, por lo que su creatividad debe ir pareja a su capacidad de organización para luchar contra el crono.

Además, en el escenario de ASCAIB en HORECA ya habremos presentado muchas otras actividades y show cookings llevadas a cabo por nuestros chefs de las cuatro islas (en total 20) que habrán deleitado a los asistentes con sus elaboraciones,



desde recetas locales y sencillas de comida marinera, a las más elaboradas en las manos de estrellas Michelin

Sí, este es el espíritu de nuestra Asociación, nos gusta estar juntos y disfrutar de ello, invitar y congregar cocineros y cocina alrededor de nuestro pequeño stand, que parece multiplicar su espacio porque llegamos a acoger numerosas mini demostraciones: tapas, platos, arroces, cortadores de jamón, cocina vegana, o la comunidad de chef chinos en la isla iuna verdadera locura de tres días! Trabajando, comunicando y compartiendo cocina

Por lo que respecta a labores docentes periódicas, a través de nuestra Mesa Solidaria también seguimos con nuestra colaboración en los centros de acogida de menores, muy

emocionados porque varios de los alumnos se han animado a ser aprendices de cocina; y seguimos también con nuestra labor de divulgación, como hemos hecho al sacar adelante la Guía de Oncología y Alimentación en colaboración con la Asociación de Mallorca de Lucha Contra el Cáncer, en la que han participado profesionales de medicina junto a 40 de nuestros chefs de cocina y pastelería de las Islas, una guía- recetario muy útil y con un gran nivel de recetas para que, si nos llega una dura enfermedad como ésta, la cocina y sus platos puedan convertirse en un espacio de salud, acogedor y más alegre. Todas estas actividades nos ayudan a seguir con fuerza

Tampoco perdemos de vista el día 25 de febrero, porque tendrá lugar nuestro 4º Concurso de Cocina de las Verduras de las Islas Baleares orientado a Escuelas de Cocina. Sólo decir que estaríais tan orgullosos como yo al ver sus recetas y la música que cada uno ha tenido que escoger para presentar sus platos, por no decir que en marzo organizamos distintas charlas y conferencias, así como nuestra colaboración en el Concurso de Escuelas Nacionales de Protur Hoteles, uno de los más importantes de esta modalidad. Y todo ello con la vista puesta también en nuestro 2º Concurso de Cocina Vegana

Agradecer a nuestros asociados que, cada día que pasa, estáis más implicados en todas las tareas que realizamos, tanto en las de organización como en las de participación o asistencia

¡Salud para todos!



CAVIAR DE RIOFRÍO

el placer del lujo · el lujo del placer

www.caviarderiofrio.com (+34) 958 322 621

*Caviar
Ecológico
y Turismo
Gastronómico*



**COMO
LLEGAR**

GPS: 37.159366, -4.208443

**RIOFRÍO
(Granada)**



El legado gastronómico de Teodoro Bardají, protagonista del expotrailer de Aragón Alimentos en Madrid Fusión

Cocineros de Aragón

TERRITORIO FACYRE



Madrid fusion 2020 comparte el secreto

Medio millar de personas visitaron el expotrailer de Aragón Alimentos «Comparte el secreto», durante Madrid Fusión. A lo largo de tres días, el stand aragonés fue la sede de más de una veintena de microcharlas especializadas y de una actividad gastronómica que ha mantenido vivo el legado del escritor culi-

nario Teodoro Bardají: los almuerzos profesionales de Aragón Alimentos.

Cerca de medio centenar de expertos culinarios y periodistas nacionales especializados pudieron disfrutar de estas comidas, presididas por la directora de Innovación y Promoción Agroalimentaria del Gobierno de

Aragón, Carmen Urbano. Todos ellos, degustaron un único menú, creado por el conocido editor y divulgador gastronómico José María Pisa. Los platos fueron elaborados con productos de Aragón y en cada uno de ellos estuvo muy presente la inspiración del aragonés Bardají. Cada propuesta fue acompañada

de su propia historia y procedencia, todas ellas recitadas y presentadas por Pisa.

Los aperitivos comenzaron con una referencia a la zona de Caspe, gracias a sus conocidas olivas negras y verdes, tan valoradas fuera de la comunidad aragonesa, y continuaron con unos tallos de borraja encurtida y la emblemática Longaniza de Aragón. Tampoco faltó la presencia del Jamón de Teruel ni de los reconocidos quesos de Tronchón y de Radiquero.

Aragón también presentó «otro secreto para compartir a toda voz»: la sobrasada de latón (cerdo). Un ejemplar que vive en libertad alimentándose de bellotas, hierba, raíces, hojas, cereales y maíz. Es conocido como Latón de la Fueva por criarse en este valle pirenaico. Esta propuesta de bocado de sobrasada estuvo acompañada del queso curado de Letux.

El conocido esturión del Cinca protagonizó dos platos: el esturión del Cinca al jengibre y un puré de patatas, azafranado y con caviar del mismo animal. Este último une en un solo bocado tres productos de la cocina aragonesa. Además, las patatas han sido trabajadas al estilo Bardají.

Los pasteles con pollo al chilindrón y con morcilla de la matanza pusieron el toque «hojaldrado» a estos almuerzos en los que no faltaron la referencia a la trufa negra (*Tuber melanosporum*), de la que Aragón es el mayor productor mundial. Inspirado en las palabras y la forma de elaborar este plato de Teodoro Bardají, en el mismo acto gastronómico se presentaron unas trufas de fuagrás que continuaron con una pasta de Daroca acompañada de trufa y queso curado. La *Tuber melanosporum* siguieron siendo la protagonista en el postre, a través de un macaron tradicional relleno de trufa y chocolate. Pisa ha definido este postre como «poco dulce y sutil, para servir de paso».

En la carta de postres tampoco faltó el famoso pastel ruso, la Corona Catalina de Aragón, un



Madrid fusion 2020 comparte el secreto

dulce en forma de corona compuesto por mazapán con agua de rosas, azafrán y jengibre, y la tarta Griottin, formada por una base de crujiente hojaldrado, una capa de tocino de cielo, trufa de chocolate negro, baño de chocolate con leche y cerezas silvestres con licor.

Durante el último de estos almuerzos diarios, la Asociación de Cocineros de Aragón entregó sus reconocimientos como Socio de Honor 2020 a Pepa Muñoz, presidenta de Facyre (Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España), y al chef cariñenense con dos estrellas Michelin y tres soles Repsol Alberto Ferruz.

Precisamente, Alberto Ferruz fue uno de los protagonistas de la última jornada del congreso mundial de gastronomía, presentando, en el principal escenario del certamen, dos elaboraciones con productos de Aragón: el latón de La Fueva (cerdo) y el agnei ibérico (cordero).

«Es necesario aunar la investigación, el cariño de los pastores que cuidan el cordero y la elaboración del cocinado. Lo esencial en cocina es la apuesta

por el producto», declaró Alberto Ferruz.

Junto al chef de la localidad zaragozana de Cariñena, estuvo el presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón y Maestro de Cordero, Javier Robles, que actúa como nexo de unión entre el producto y la preparación del mismo para el cocinero. «Se podría asemejar [el agnei ibérico] al hermano mayor del Ternasco Aragón. Se trata de un cordero más grande, de entre cinco y seis meses, cuya grasa es rica en ácido oleico», dijo.

Además, la apuesta del Gobierno de Aragón por la transformación digital en el sector agroalimentario ha llevado al Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente a patrocinar una de las conferencias más innovadoras del escenario principal del congreso Madrid Fusión, cumbre mundial de la gastronomía. La conferencia «Inteligencia Artificial: un ingrediente de la creatividad», protagonizada por François Chartier, de Les Vignerons de Chartier; Andoni Luis Aduriz, del restaurante Mugaritz; Romain Fornell, del restaurante Caelis; y Michal Spranger, de SONY Corporation, Tokio.



Junta directiva Facyre MF2020 Stand Aragon

Más de 20 microcharlas en tres días

A lo largo de tres días, se impartieron, dentro del stand de Aragón Alimentos, más de una veintena de microcharlas especializadas. Madrid Fusión 2020 ha sido un gran escaparate para los productos de Aragón y para el gran número de profesionales aragoneses que representaron a la comunidad durante los distintos talleres, charlas, conferencias, demostraciones y actividades del congreso mundial de gastronomía.

El proyecto inclusivo de Atades, Gardeniers, fue el primero en inaugurar las presentaciones con su conferencia "Gardeniers: productos agroecológicos de alto impacto social". Por su parte, la empresa aragonesa Scanfisk Sea Food, especializada en la elaboración de pescado y su distribución nacional desde 1994, expuso su último proyecto, en colaboración con la Universidad de Zaragoza.

El mundo del vino aragonés estuvo representado, durante la primera jornada, por Bodegas Care, que ofreció una charla sobre la elaboración del vino del Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, un carriñena 100%. Además, Naturuel Corporación Agroalimentaria, explicó el futuro proyecto de la IGP Cerdo de Teruel y la panadería Panishop presentó sus dos últimos

proyectos "Cien" del CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial) en colaboración con otras empresas europeas.

Una de las grandes protagonistas del primer día fue la trufa negra de Aragón. Un ejemplar de cerca de medio kilo expuesto en el stand de Aragón Alimentos atrajo la atención un gran número de profesionales del sector.

Precisamente, tres de las charlas del primer día estuvieron centradas en este hongo. Las asociaciones de truficultores de Zaragoza y Teruel presentaron sus últimos proyectos y realizaron una cata de este preciado producto. Precisamente, Teruel, que ocupa el primer lugar en el ranking mundial de producción, tiene el único panel de cata del mundo. Dentro de las microcharlas destinadas a la *Tuber melanosporum* también se presentó la quinta edición de Descubre la trufa, la primera plataforma destinada a la difusión de la trufa negra de Aragón.

Las primeras microcharlas finalizaron de la mano de la Asociación de Maîtres de Aragón, cuyo presidente habló sobre el servicio de sala como prescriptor de los productos de calidad agroalimentaria

Durante la segunda jornada de Madrid Fusión, el expotrailer continuó ofreciendo las microcharlas especializadas progra-

mas. Entre las actividades del martes, destacó la de la firma de adhesión de la Fundación de la Dieta Mediterránea a la campaña "Comparte el secreto". Las Bodegas Esteban Martín protagonizaron un espacio dedicado a los vinos naturales y veganos y el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón ofreció nociones sobre las especies de trufa revelando los fraudes más comunes.

Por su parte, la Academia Aragonesa de Gastronomía celebró su veinticinco aniversario y la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón, de Graus, explicó las características de su producto y su tradicional mercado de la trufa. Asimismo, el maestro cervecero de Golden Promise Brewing, Alex Mabry, hizo lo propio desvelando los secretos de esta cerveza artesana aragonesa.

A lo largo de la tercera y última jornada el expotrailer acogió las últimas microcharlas del congreso, como la de Esciencia, basada en los proyectos agroalimentarios para la sociedad y ofrecida por su responsable de *marketing*, Guillermo Orduña.

El proyecto "Apadrina el olivo", de la localidad turolense de Olite es una iniciativa que empezó para fijar población en pueblos en vías de desaparición y para la recuperación de los olivos de distintas zonas, que se habían quedado sin personas que los trabajasen.

El presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón y Maestro del Cordero, Javier Robles, también impartió una microcharla sobre la innovación y los nuevos cortes de Ternasco de Aragón, como el filete de pierna TA o el tournedó, el corte más novedoso: medallón de pierna deshuesada.

Y, por su parte, Miguel Ángel Vicente, de Editorial Almozara, presentó sus libros sobre gastronomía y productos de Aragón: 28 en total. Uno de ellos, "El libro de oro de la gastronomía", fue reconocido en China como el mejor libro de cocina del mundo.

Un millar de personas convierten la I CARRERA DEL CHEF en un éxito total!!!

Gracias a esta participación, se recaudaron 16.125€ destinados al proyecto solidario 'Restaurantes contra el Hambre' de Acción contra el Hambre



Las calles de Madrid se llenaron de runners vestidos de cocineros el pasado 6 de octubre con motivo del Día de la Hostelería. El circuito de Casa de Campo en Madrid se convirtió en el escenario ideal para celebrar una carrera organizada por Makro, Banco Santander, Hostelería de España, FACYRE y Euro-toques, y que albergó a un millar de participantes. Martín Fiz se llevó la victoria en categoría masculina, mientras que Beatriz Morillo fue la campeona en categoría femenina.

Reconocidos chefs del panorama nacional como Mario Sandoval, Pepa Muñoz, Rodrigo de la Calle, Iván Muñoz, Iñigo Lavado o Jesús Almagro no quisieron faltar a una cita cuyo objetivo era apoyar y visibilizar la labor de las 1,7

millones de personas que trabajan en el sector hostelero de nuestro país.

La Carrera del Chef contó con un fin solidario. Con la venta de dorsales, se recaudaron 16.125€ destinados al proyecto Restaurantes Contra el Hambre, una iniciativa de Acción Contra el Hambre, que fusiona gastronomía y solidaridad, sumando el



apoyo de los más prestigiosos restaurantes y chefs para luchar contra la desnutrición infantil en el mundo.

Además, todos los participantes pudieron disfrutar al finalizar la carrera de un avituallamiento de auténtico lujo. Los chefs con Estrella Michelin Mario Sandoval (Restaurante Coque) e Iván Muñoz (Restaurante Chirón) diseñaron y repartieron unas tapas muy especiales en la llega a meta de los participantes: 'Bocadín de res' y 'Ferrero de foie con almendra garrapiñada'.



La gastronomía de viste de gala en los Premios Cubí



Destacadas autoridades y personalidades públicas se dieron cita en Pedro Larumbe para celebrar la IV Edición de los Premios Cubí, organizados por FACYRE.



▲ José Alberto Puerta.

Alrededor de doscientas personas se reunieron en Pedro Larumbe (Calle de Serrano 61, Madrid) para ser testigos de la IV

Edición de los Premios Cubí. Once galardones que buscan reconocer la labor de importantes y diversas personalidades que



▲ José Alberto Puerta.



▲ José Alberto Puerta.

han trabajado y trabajan en favor de la gastronomía española sin estar necesariamente vinculadas directamente con el sector.

El periodista y presentador de Informativos Telecinco José Ribagorda fue el encargado de conducir un evento que comenzó con un discurso de bienvenida y agradecimiento de la presidenta de FACYRE, Pepa Muñoz y el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón.

A lo largo de la noche se entregaron un total de once premios divididos en sus correspondientes categorías. Los premios Cubí cuentan con la particularidad de que son los propios chefs quienes se encargan de entregar los galardones.

Cocineros de la talla de Mario Sandoval, Óscar Velasco, Oriol Balaguer, Pedro Larumbe, Luis Carcas, Javier Carcas, Macarena de Castro, Pedro Mario, Ramón Freixa o Pepa Muñoz entregaron los premios.

Los premiados de la noche fueron Hilario Albarracín, presidente de KPMG España, María Pía Sánchez, presidenta de la Federación Española de la Dehesa, Mar Villalobos, reportera de 'Aquí la Tierra', Bertín Osborne, presentador de 'Mi casa es la tuya', Miguel Alfaro, de Unilever Food Solutions, Gontrán de Ceballos, de Lubimar, Bejamín Lana, de Vocento, Antonio Muñoz Martínez, Teniente de Alcalde Delegado del Área de Hábitat Urbano, Cultura y Turismo del

Ayuntamiento de Sevilla, Uxua Mena Subdirectora de HOLA), Mario Sandoval, expresidente de FACYRE y chef de COQUE y María Reyes Maroto, Ministra de Industria, Comercio y Turismo.

“La gastronomía son personas. Personas que desde la mañana o la noche hacen desde el cultivo del producto, se convierta en la cocina en esa maravilla que luego comemos. Necesitamos una mayor profesionalización y reputación del sector y, desde el Gobierno, estamos trabajando para que esta profesión tan bonita tenga el prestigio que se merece”, declaró la Ministra Reyes Maroto.

La noche finalizó con la actuación en directo del mítico grupo >

La Ministra de Industria, Comercio y Turismo María Reyes Maroto recibió el Premio Cubí por su ‘Apoyo al sector gastronómico’

“Siempre así”, que puso el broche de oro a una noche ya de por sí llena de magia y gastronomía.

Premio: “Gastronomía y Economía”

Premiado: Hilario Albarracín (Presidente KPMG España)

Entrega el premio: Mario Sandoval (Chef del Restaurante Coque)

Premio: “Promoción Agroalimentaria”

Premiada: María Pía Sánchez (Presidenta de la Federación Española de la Dehesa)

Entrega el premio: Óscar Velasco (Chef del Restaurante Santceloni)

Premio: “Apoyo y difusión de la gastronomía”

Premiada: Mar Villalobos (Reportera en el programa “Aquí la tierra”)

Entrega el premio: Oriol Balaguer (Chef del Restaurante Quatre.coses)

Premio: “Divulgación de la gastronomía española”

Premiado: Bertín Osborne (Presentador del programa “Mi casa es la tuya”)

Entrega el premio: Pedro Larumbe (Chef)

Premio: “Aporte en la transformación y desarrollo del canal HORECA”

Premiado: Miguel Alfaro (Unilever Food Solutions)

Entrega el premio: Fran Vicente (Chef del Restaurante El Sainete)



▲ Bertín Osborne, premiado por la divulgación de la gastronomía española. José Alberto Puerta.



▲ Pepa Muñoz entrega el galardón a la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, Reyes Maroto. José Alberto Puerta.

Premio: “Sostenibilidad”

Premiado: Gontrán de Ceballos (Responsable del Dpto. Comercial de Lubimar)

Entrega el premio: Luis y Javier Carcas (Chefs del Restaurante Casa Pedro)

Premio: “Promoción gastronómica”

Premiado: Benjamín Lana (Presidente de la división de Gastronomía de Vocento)

Entrega el premio: Macarena de Castro (Estrella Michelin, Chef del Restaurante Maca de Castro)

Premio: “Destino gastronómico”

Premiado: Antonio Muñoz Martínez (Teniente de Alcalde Delegado del Área de Hábitat Urbano, Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Sevilla)

Entrega el premio: Pedro Mario (Chef del Restaurante El Ermitaño)

Premio: “Gastronomía y comunicación”

Premiada: Uxua Mena (Subdirectora de HOLA)

Entrega el premio: Ramón Freixa (Chef y Estrella Michelin)

Premio: “Dedicación y entrega al sector”

Premiado: Mario Sandoval (Expresidente de FACYRE y Chef de Restaurante Coque)

Entregan el premio: Pepa Muñoz (Chef de El Qüenco de Pepa y Presidenta de FACYRE) y Pedro Larumbe (Chef de Pedro Larumbe)

Premio: “Apoyo al sector gastronómico”

Premiada: María Reyes Maroto (Ministra de Industria, Comercio y Turismo)

Entrega el premio: Pepa Muñoz (Chef de El Qüenco de Pepa y Presidenta de FACYRE)



▲ José Alberto Puerta.

Carmencita®



Molinillos GIGANTES

La cuenta, por favor...



Infórmate en
bancosantander.es
o **en tu oficina**

