

AL ^{NÚM. 69} PUNTO



STAFF

AL PUNTO N° 69

CONSEJO DE REDACCIÓN

Peio Cruz
Alba García
Liliana Londoño
Ferran Moseguí
Jordi Roig
Àlex Viñeta
Anaïs Navarro
Laia Zieger
Sandra Oriol
Marta Edeso
Mireia Sallés
Marta Rabal
María Botella
Marta Campás

FOTOGRAFÍA

Alfonso Acedo
Fotos cedidas por
los locales nombrados

PUBLICIDAD

Unilever Food Solutions

COORDINACIÓN Y DISEÑO

pro. agency
Ganduxer 115, 1 Plta.
08022 Barcelona 93 219 66 20
www.pro.agency

BUZÓN DEL LECTOR

Aquellos/as lectores/as que quieran compartir su opinión sobre los artículos de la revista o mandarnos propuestas de contenidos pueden enviarnos un e-mail a:
alpunto@pro.agency

Esta revista recoge artículos y opiniones de diversos profesionales y expertos independientes a Unilever Food Solutions, sobre los que la empresa no participa ni se posiciona.



UNILEVER ESPAÑA, S.A.

C/ Tecnología, 19 Edificio Unilever, Viladecans Business Park - 08840 Viladecans (Barcelona) Telf. 93 681 22 00 - Fax 93 681 27 00
informacion.foodsolutions@unilever.com www.unileverfoodsolutions.es



PEIO CRUZ

Leader Chef Culinary Service

Unilever Food Solutions

@ChefPeioUFS

Las cocinas cruzan fronteras. Las tendencias más internacionales se expanden por todo el planeta para implantarse o fusionarse con nuestras recetas. Y es que la globalización es un fenómeno imparable que enriquece nuestra cultura, y por qué no, también nuestro estómago.

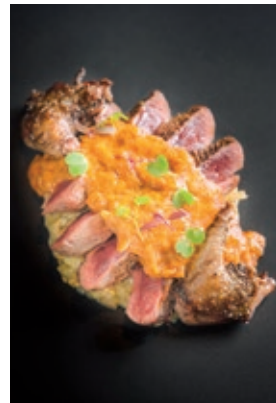
Es precisamente la gastronomía asiática la protagonista principal de este nuevo número de Al Punto y la temática central del reportaje estrella, el cual profundiza sobre estas novedades culinarias que han llegado para quedarse. Sin lugar a dudas, incorporarlas en nuestras cartas o menús será un hito diferenciador.

El frío ya está aquí y nos apetece recuperar los platos de cuchara, aunque siempre aportando el toque para su reinvención. Aprovecharemos también para darnos una vuelta por los restaurantes más exquisitos en los que degustar la carne de caza en nuestro territorio.

También, recorreremos algunos de los mejores locales especializados en la técnica de la brasa, no sólo trabajando creaciones carnívoras sino también verduras o pescados. Y no hay buena creación que se precie sin su maridaje adecuado. Por ese motivo, haremos especial mención a los famosos vinos de Jerez y su excelente sabor en boca.

Para finalizar, despediremos el número charlando con Albert Raurich, reconocido chef de la gastronomía actual de nuestro país, además de haber sido premiado con una estrella Michelin. Como siempre, su testimonio nos ayudará a seguir creciendo.

Con todo, damos la bienvenida al invierno y exprimimos al máximo las tendencias y novedades gastronómicas que nos está dejando este 2017.



6

¿NOS VAMOS DE CAZA?

Repasamos los mejores locales españoles que ofrecen carne de caza.

12

NEWS

Curiosidades, agenda y noticias del sector.

16

A LA CARTA LOS IMPRESCINDIBLES PARA INICIARTE EN LA COCINA ASIÁTICA

Conoce las técnicas, utensilios e ingredientes clave.



18

FERRAN ADRIÀ LLEGA A LAS AULAS

El Bulli y la UB se unen para crear los cursos Els Juliols Sapiens.

20

LA REVOLUCIÓN DE LOS CÓCTELES

Sumérgete en el mundo de la coctelería y aprende a crear combinaciones deliciosas.



22

RESTAURANTES DE BRASAS DE ESPAÑA

Los mejores espacios para degustar el increíble sabor del producto a la parrilla.



26

SACA TODO EL JUGO A LA CUCHARA

Llega el frío y con él los platos de temporada más esperados.

28

¡CREACIONES ASIÁTICAS EN NUESTRAS COCINAS!

Últimas tendencias asiáticas en la mesa. ¡Oído cocina!



36

REINVENTA LOS POSTRES CLÁSICOS

Utiliza toppings, especias, alcohol... ¡y mucho más!



38

SIEMPRE NOS QUEDARÁ JEREZ

Vinos con carácter que nos acompañan en la mesa.

40

EL SUPERBONIATO

El ingrediente imprescindible que regresa con cada otoño.

42

HABLAMOS CON...

ALBERT RAURICH

Cocinero estrellado y ex jefe de cocina de El Bulli.



46

RECETARIO TENDENCIAS ASIÁTICAS

Recetas asiáticas, platos de cuchara reinventados y postres innovadores.



52

INICIATIVAS UNILEVER FOOD SOLUTIONS



MANUAL PARA MAYONESEROS 2.0: optimiza la presencia de tu negocio en redes sociales.

GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y DIGITALIZACIÓN: retos de la hostelería española.

¿NOS VAMOS DE CAZA?

CARNES DE PERDIZ, DE PICHÓN O DE CIERVO VUELVEN A PROTAGONIZAR NUESTRAS CARTAS ESTE OTOÑO-INVIERNO PARA LLENARNOS DE PROTEÍNAS Y MUCHO SABOR.

TEXTO LAIA ZIEGER

A Jean Anthelme Brillat-Savarin, notable jurista francés (1755-1826), le debemos el primer tratado de gastronomía titulado 'Fisiología del gusto'. También algunas de las frases más destacadas -y sabias- acerca del arte culinario. Tanto para los que cocinan como para los que comen. Y en una de sus aseveraciones más famosas declaró: "Un plato de caza conseguido es una de las más puras delicias que puedan cautivar a un gastrónomo".

¡Qué bien nos va esta frase hoy en día! Porque esta es la temporada de los platos de caza. Y las intensas y deliciosas creaciones elaboradas con esta materia prima inundan las cartas de los restaurantes para deleitar a todos los comensales. Por suerte, España es un país que destaca por la amplia variedad tanto de carnes como de oferta culinaria en este campo ya que los chefs exhiben sus habilidades para explotar los sabores de esta materia prima. Nos vamos de ruta para explorar estas particularidades a través de los locales más conocidos y reconocidos por su trabajo con este tipo de recetario.

Las carnes de caza destacan por su intenso sabor y por la riqueza y variedad de texturas. Ahora está muy de moda trabajarlas a baja temperatura, pero se suelen preparar al horno, asadas, en guisos, estofadas... También en cocciones muy lentas y maceradas con hierbas y especias para potenciar todos los matices de su sabor. Porque he aquí una de las mayores virtudes de la carne de caza: admite como acompañamiento una amplia variedad de ingredientes que van a aportar el toque sublime diferente y permite que los cocineros den rienda suelta a su creatividad: especias, frutos del bosque, manzanas agrias, frutos secos (nueces, piñones...), higos, castañas, verduras, licores para flambear los asados o la propia sangre del animal.

Una de las mayores virtudes de la carne de caza es que puedes acompañarla con una amplia variedad de ingredientes.





Vía Veneto (1), Arzak (2 y 3), Adolfo Muñoz (4), Zuberoa (5) y Can Jubany (6 y 7), sorprenden con elaboraciones exquisitas y muy otoñales.



Con los años, la evolución culinaria tiende hacia unos platos más ligeros y saludables, y a esa línea se ha adaptado la cocina de caza actual, que también se ha refinado y aligerado. Las salsas densas dejan paso a los asados a baja temperatura para conseguir carnes más jugosas, de sabores tanto o más intensos y sin embargo, con texturas casi melosas. Así se disfruta aún más de la complejidad de los sabores naturales. También se acostumbra a privilegiar animales jóvenes para encontrar carnes más sabrosas.

Y, cómo no, en cualquier ruta por los platos de caza no os olvidéis de acompañarlos con vinos tintos de cuerpo y bien estructurados, como cualquier reserva de Rioja o un Sauternes; serán el maridaje perfecto para realzar platos tan potentes como elegantes.

Como apuntábamos antes, España está plagada de restaurantes de alto nivel que saben sublimar las carnes de caza. Algunos son verdaderas instituciones, como Arzak, en San Sebastián, y Vía Veneto, en Barcelona, ciudad donde la liebre a la royale de Windsor es un referente.

En Madrid, los gourmets se encuentran en clásicos como Zalacaín y Lhardy, y los que buscan un punto más de creatividad acuden al restaurante de Ramon Freixa. Pero la capital española tiene muchos otros templos en este ámbito, como Arce, donde Iñaki Camba exhibe su maestría con todo tipo de elaboraciones, siempre muy diversas (atención a las hamburguesas de ciervo y jabalí a la mostaza), y Lakasa, con César Martín, que podría considerarse discípulo de Camba por su talento con cualquier animal, ya sea corzo (tartar), pichón bravío,

paloma torcaz y pato azulón (con los que hace una trilogía), gamo, ciervo, jabalí... Incluso hay auténticos especialistas como Segundo Alonso, que se consagra a la cocina cinegética en La Paloma y La Torcaz, dos nombres más que definitorios. Hay más, muchos más: El Cenador de Salvador (Salvador Gallego), Piñera, en el hotel Santo Mauro (Carlos Posadas)...

Fuera del triángulo gastro que conforman Barcelona, Madrid y San Sebastián, la ruta tiene que pasar también por Toledo (Adolfo), donde Adolfo Muñoz es un ejemplo de fidelidad a su territorio; Oiartzun (Zuberoa), donde Hilario Arbelaitz te hace levitar con su pato salvaje con la pechuga asada; y por Zamora (Lera, en Castroverde de Campos), y Calldetenes (Can Jubany, de Nandu Jubany).

LA CAZA ACTUAL HA DEJADO DE SER COPIOSA PARA SER REFINADA Y LIGERA.

De pelo y de pluma

Entre los meses de septiembre y febrero se puede encontrar la más amplia variedad de carnes de caza. Para entenderla y saber apreciarla, ante todo es fundamental tener en cuenta que hay dos tipos: la de pluma y la de pelo. La primera categoría se refiere a las aves (ocas, patos, perdiz, faisán...), animales con gran aporte en proteínas hierro, zinc y vitaminas, como respaldaron eminencias de la talla de Bartolomé Platina, escritor y gastrónomo del renacimiento italiano, que escribió:

“Buena y fácilmente digerible, que refuerza el cerebro, facilita la concepción y despierta el deseo semidormido de los placeres venéreos...”. La carne de pelo se compone de animales criados en la naturaleza y cuya carne es pobre en grasa (respecto a especies similares criadas en cautividad). En esta categoría también hay que distinguir la caza menor (el conejo y la liebre) y caza mayor (el ciervo, el corzo y el jabalí).

Gran Reserva 890, 2004
(La Rioja Alta).

Un maridaje perfecto para
para realzar platos tan
potentes como elegantes.





RESTAURANTE LAKASA

Plaza Descubridor Diego de Ordás 1, Madrid 28003
www.lakasa.es

EN LA COCINA DE...

CÉSAR MARTÍN

Si alguien entiende de cocina de caza ese es el chef madrileño César Martín, quien también es un apasionado del producto de temporada. Con una amplia experiencia a sus espaldas tras haber trabajado con el prestigioso cocinero Iñaki Camba en Arce, puede presumir de haber creado -a los 26 años- su primer proyecto profesional, La Abacería de la Villa. A su vez, ha sido galardonado con el premio al mejor Cocinero en Progresión por la Guía Metrópoli además de contar con 1 Sol de la Guía Repsol.

Es en 2012 cuando fundó LaKasa, un restaurante donde trabaja con su mujer Marina Launay que, durante el tiempo de caza, es el destino predilecto para los devotos de este tipo de carne. Su plato más aclamado por el público es el Tartar de gamo, y es que Martín tiene la suerte de que muchos de sus clientes le siguen allá donde va.

Si bien hace unos años la cocina de caza se caracterizaba por su fuerte sabor,

desde el restaurante intentan trabajar la materia prima cuidándola al detalle y equilibrando los sabores para poder satisfacer a un abanico más grande de paladares. En LaKasa tienen como máxima el respeto al producto y por ello deciden tratar cada tipo de carne de forma diferente. Por ejemplo, la carne de ave la dejan madurar de 4 a 8 días pero, por el contrario, con la caza mayor deciden no macerarla, ya que así conserva todo su sabor.

Con todo ello, la clave del éxito del restaurante ubicado en el barrio de Chamberí (Madrid) se basa en su propuesta de ingredientes de temporada muy ligados al campo y la confianza en sus proveedores, ya que son estos los que le asesoran para ofrecer los mejores productos del momento. Para esta temporada, nos recomienda la col, la coliflor, las espinacas, los *calçots* y los puerros. **A**

 **@lakasa**



EL ARTE TAMBIÉN SE COME

Según palabras de Carme Ruscalleda, “la cocina es el arte más completo que existe”. Y es que a veces, algunos grandes cocineros, tras confeccionar sus platos cuidando al detalle las técnicas y sabores, se quitan el gorro de chef para ponerse el de artista.

¿El resultado? Un plato para ser disfrutado no solo con la nariz y las papilas gustativas, sino también con la vista.

En la actualidad, cuando hablamos de cocina creativa, pensamos en Ferran Adrià, el precursor y máximo exponente de esta tendencia, creador de El Bulli.

Pero este concepto no solo está presente en la alta cocina, sino que también podemos encontrarlo a diario en cafés con una tendencia que tiene incluso nombre: arte del Latte, que consiste en hacer dibujos con la espuma del café. Pero los diseños han evolucionado y ya no se limitan a simples corazones o flores, llegando a representar caras de personajes famosos o figuras en 3D.

Lo cierto es que, hoy en día, la cocina está evolucionando hacia platos y menús que estimulen e innoven en métodos y técnicas, así como en diseños creativos que sorprendan al comensal.



VINO DE CEREZA, LO ÚLTIMO EN VINOS

El vino de cereza es lo último en las innovaciones del mundo vinícola. Se trata de una variedad muy seca, contrariamente al dulzor que se le presupone, afrutada y con un gran despliegue aromático. Su color, densidad, brillo e incluso su proceso de elaboración es muy similar al del vino de uva.

El primero en su especie ha sido Sirot, elaborado por Josep Badell y Eduard Piñol en Torrelles de Llobregat, que algunos grandes restaurantes ya incluyen en su carta.

El maridaje no solo no es difícil, sino que es transversal en la mesa y puede servirse con quesos, arroces, carnes, pescados, mariscos e incluso postres con chocolate.

IGUAL QUE EL VINO NO SABE A UVA, EL VINO DE CEREZA NO SABE A CEREZA.

SIROT

Vino Tinto Crianza
Sirot Dolça Nova



AGENDA 2017/18

22 al 24/01

MADRID FUSIÓN
Madrid (Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones de Madrid)

31/01 al 04/02

XANTAR
(19º Salón Internacional de Turismo Gastronómico)
Ourense

05 al 07/02

FERIA HORECA BALEARES
Palma de Mallorca

19 al 21/02

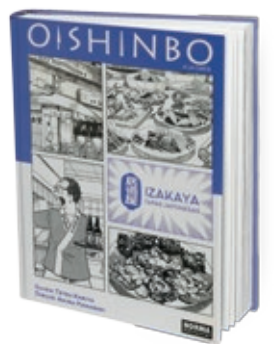
HOSPITALITY INNOVATION
PLANET HORECA
PROFESSIONAL EXPO
Madrid (Ifema)

16 al 19/04

FIRA ALIMENTÀRIA 2018
Barcelona

OISHINBO, A LA CARTE

No solo España es país de tapas. En Japón existe lo que se conoce como “izakayas”, o bares de tapas japonesas, un elemento imprescindible en su cultura. Se trata de lugares donde relajarse, charlar con los amigos ante platos de picoteo sabrosos y sin pretensiones. En estos locales, lo que prima es la familiaridad y los buenos ingredientes, por lo que descubrirlos es todo un placer para los sentidos.



Oishinbo, a la carte 7
Tetsu Kariya

CARBÓN ACTIVADO, LA NUEVA TENDENCIA DETOX

Con el avance de la tecnología y la originalidad en los procesos, nos encontramos con todo tipo de prácticas alimenticias que revolucionan las creaciones culinarias hasta el punto de incorporar el carbón en la cocina.

De la misma manera que el carbón activado se ha usado médicamente para el tratamiento de las intoxicaciones agudas, algunos expertos en medicina aprueban su uso en la comida.

Y, ¿qué es lo que aporta beneficios? Una de las características del carbón es su gran cantidad de poros, por lo que es un gran adsorbente, es decir, atrae, retiene en la superficie y expulsa.

Por ese motivo, entre sus supuestas cualidades está la eliminación de

sustancias nocivas para el organismo, así como la reducción del colesterol, blanqueamiento dental, alivio de gases e hinchazón estomacal y propiedades antienvjecimiento.

Desde hace un par de años, el carbón activado parece haberse hecho sitio en distintas recetas como cafés, batidos y helados.

Si bien hay quien lo considera positivo para la salud, también hay médicos que alertan sobre su consumo habitual, pues su absorción podría anular los efectos de medicamentos o impedir la absorción de nutrientes esenciales provocando déficits nutricionales.



IMPRESINDIBLES

PARA ESTAR AL DÍA DE LA ACTUALIDAD DEL SECTOR, TOMA NOTA:



El Comidista TV

El pasado mes de julio nació el programa El Comidista TV en La Sexta, de la mano del periodista gastronómico Mikel López Iturriaga, después haber triunfado con su blog en El País. @elcomidista

#elcomidistatv #gastronomía #tv



elcocker.com

Las recetas de alta cocina de los chefs más prestigiosos se reúnen en el blog El Cocker. Nunca dejes de inspirarte.

@el_cocker

#cocina #chefs #recetas

PARA LLEVAR

LAS APPS DE LOS CHEFS

PAPRIKA RECIPE MANAGER: Permite gestionar inventarios y organizar las recetas para ofrecer en el menú de tu negocio.

KITCHEN CONVERTER: Será tu salvavidas si te quedas sin báscula en algún momento en mitad de una receta ya que convierte los ingredientes en unidades de volumen y peso.

CARROT: Inspírate elaborando las recetas que propone esta aplicación a partir de los ingredientes que indiques.

THYME: Todo lo que necesitas para controlar los tiempos de cocción de hasta 4 fogones a la vez.

¡OÍDO COCINA!

Diego Peláez @pelaezphoto · 19 sep

#pizza de setas, huevo a baja temperatura y #trufa @lajamada de @arrabaltopchef

#letsjam #EspecialesLajamada #Lajamada #MeComiaDosOMas #si...

Saborea España @SaboreaEspana · 19 sep

En Restaurantes contra el Hambre cientos de locales donan dinero por cada plato o menú solidario que pidas ¿Te unes?

Mario Sandoval @MSandovalCOQUE · 31 oct

Enhorabuena a todos los finalistas y ganadores del concurso #MejoresArroces. Para mi ha sido un honor participar como jurado.



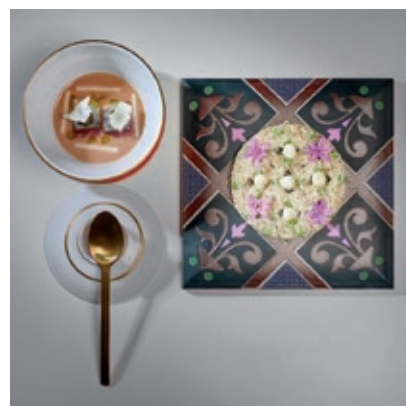
INSPIRACIÓN INSTAGRAM



@mariasalinas_chef Reflejos exquisitos de Maria Salinas #mariasalinasrestaurant #creaciones #gastronomía



@lobitodemardg Lobito de mar emprende su sabrosa aventura #danigarcia #lobitodemar #saboresdelmar



@pacomoralesschef Creación y arte cuidados al detalle #noorrestaurant #pacomorales #arteculinario



En canapés y montaditos un untado ligero facilita el trabajo.

Hellmann's Queso Crema, con textura suave y cremosa, ahora sin lactosa.



Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)



IMPRESCINDIBLES PARA INICIARTE EN LA COCINA ASIÁTICA

La cocina asiática ha llegado para quedarse. Sus distinguidas técnicas y sus peculiares ingredientes dan lugar a platos coloridos, saludables y exquisitos que son ideales para aportar valor añadido a tus elaboraciones. Además, lo que a priori puede parecer solo apto para expertos, es en realidad una oportunidad de oro para introducir nuevos sabores a tu carta de una forma más sencilla de lo que crees. Te presentamos los utensilios e ingredientes imprescindibles para embarcarte en esta nueva aventura exótica. ¿Preparado?

TEXTO MARTA CAMPÁS

UTENSILIOS

WOK

El utensilio de la cocina asiática por excelencia. Suele ser de acero al carbono y permite freír, guisar, cocinar al vapor y sofreír, todo a temperatura muy alta.

CUCHILLO ESPECIAL

La gastronomía asiática usa unos cuchillos especiales para cortar los ingredientes con una gran precisión, dando como resultado unos trozos finos y bien definidos.

VAPORERA DE BAMBÚ

La cocina al vapor se sirve en estas cestas, con una rejilla en su interior que deja pasar el vapor. Para cocinar, se colocan encima del wok con agua hirviendo.

CEPILLO DE BAMBÚ

Los chefs lo utilizan para limpiar los restos de comida del wok de forma rápida sin riesgo de dañar la superficie.

HASHI (PALILLOS DE COMER)

Estos palillos rectos de madera, se utilizan para comer en muchos países orientales. Serán imprescindibles si vas a servir platos asiáticos en tu negocio.



INGREDIENTES

LIMA KAFFIR

Es un ingrediente característico de la cocina del sudeste asiático. Tiene un sabor cítrico muy intenso con notas florales y puede añadirse tanto a platos asiáticos como a cócteles.

CEBOLLINO CHINO

Este aromático con suave sabor a ajo es ideal para elaborar salteados y guisos a la vez que para condimentar platos. También podemos encontrarlo en *pancakes*, *kimchi* y sopa.

HIERBA LIMÓN

De sabor cítrico y un poco picante, se utiliza en pequeñas cantidades en platos tailandeses y vietnamitas, principalmente. Además, las hojas secas se usan cada vez más para aromatizar cócteles.

JENGIBRE

En fresco o seco, para preparaciones dulces o saladas, es un ingrediente con gran protagonismo en la cocina china. Podemos hacer uso de él para aderezar ensaladas, carne y pescado.

GALANGA

Muy parecida al jengibre, es una especia idónea para aromatizar guisos, curris y ensaladas, así como para algunas bebidas y refrescos.



FERRAN ADRIÀ, EL GENIO DE LA COCINA LLEGA A LAS AULAS

El icono de la cocina española de vanguardia Ferran Adrià suma un reto más a su larga lista: conquistar las aulas universitarias con el fin de impulsar la formación, innovación y proceso creativo en las mentes más jóvenes del país y en las empresas. El chef y doctor Honoris Causa por la Universidad de Barcelona inauguró esta etapa con el curso llamado 'Sapiens. La metodología de El Bulli Foundation. Apliquemos Sapiens para mejorar la eficiencia y los resultados en la innovación' en el marco de los estudios 'Els Juliols' de la UB.

El programa, que contó con el prestigioso profesorado de El Bulli Foundation, fue dedicado a explicar la metodología única llamada Sapiens, utilizada por el equipo de Ferran Adrià.

Por primera vez en las aulas universitarias, se dio a conocer su profesión detallando cómo conectan distintos conocimientos mediante la creatividad para hacer más eficiente la innovación, favoreciendo así que se consigan mejores resultados.

La vinculación del genio y la Universidad de Barcelona tiene un largo y próspero camino que recorrer. Y es que los hermanos Adrià, Juli Soler y todo el equipo junto a la universidad de la ciudad condal desarrollarán futuros estudios universitarios y másters sobre creatividad y gestión del conocimiento partiendo de la experiencia de El Bulli Foundation. ^A



El té puede hacer mucho
más por tu negocio.

Con los cocktails de
Té Lipton tu oferta
destacará.



Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)





Incorporar nuevos ingredientes es uno de los grandes diferenciales de un cóctel. Utilizar alcoholes exóticos como el sake o las hierbas aromáticas puede ser la fórmula para conseguir las creaciones más interesantes y modernas. Y entre estos nuevos ingredientes existe uno que resalta por encima de los demás: el té, el cual nos permite aportar nuevos sabores, matices y colores en las creaciones.

Descubre también la gran opción de cócteles con té sin alcohol o “mocktails”, la alternativa para ofrecer mayor variedad en tu carta y llegar a más público. **A**



LOS CÓCTELES SE HAN CONVERTIDO EN UN FENÓMENO SOCIAL CON UN AMPLIO ABANICO DE COMBINACIONES SORPRENDENTES QUE CADA VEZ GENERAN MÁS ADEPTOS. POR ESE MOTIVO, YA SON MUCHOS LOS LOCALES DE RESTAURACIÓN QUE APUESTAN POR INCLUIR LOS CÓCTELES EN SU CARTA DANDO RIENDA SUELTA A ESTA TENDENCIA.

LA REVOLUCIÓN DE LOS CÓCTELES

La innovación, las deliciosas creaciones y las presentaciones especiales han convertido el mundo de la coctelería en todo un ritual social que afecta bares, cafeterías y restaurantes de todo el planeta.

La tipología de cócteles posibles es amplia y apta para todos los gustos. Destacan, por ejemplo, los cócteles tropicales, de los más celebrados por los amantes de esta bebida, que sobresalen por su toque exótico y espíritu fresco.

Como bien dicen los expertos: “cóctel decorado vale por dos”. Tener en cuenta la decoración de las creaciones de forma cuidada, original y curiosa potenciará el

resultado final. De hecho, las diferentes presentaciones podrán ir variando en función de los productos de los que dispongas en el momento. Se trata pues de una forma sencilla de sorprender e impresionar a los clientes.

Reinventar los cócteles clásicos también es una oportunidad para diferenciarte. La idea es recuperar la tradición, pero aportar un pequeño matiz o detalle que haga que no pierda su esencia. Algunos ejemplos son utilizar técnicas como el nitrógeno líquido, crear espumas con sifón o incorporar gelatina en estas preparaciones.

RECETA FLOWER THERAPY

Ingredientes:

1 sobre Lipton Infusión Menta
100 ml de Agua
100 g de cubitos o hielo picado
Azúcar al gusto
Rodajas de lima o limón

1. Infusionar una bolsa de infusión Delicate Mint de Lipton entre 2 y 3 minutos en 100 ml de agua hirviendo a 100°C.
2. Añadir 100 g de cubitos o hielo picado y azúcar al gusto.
3. Decorar la copa con unas rodajas de lima o limón.

Posibilidad de complementar la bebida añadiendo sirope y/o alcohol:

4. Añadir el toque dulce con 80 ml de zumo de manzana, unas gotitas de lima y 20 ml de Sirope de Rosas Monin o azúcar líquido. Dejar la bolsa del té dentro del vaso.
5. Añadir 60 ml de agua con gas. Prepararla con alcohol con 15 ml de vodka.



¡LAS BRASAS QUE DESTACAN!

SI HAY UNA FORMA DE COCINAR EL PRODUCTO QUE, ADEMÁS DE RESPETAR SUS PROPIEDADES, TAMBIÉN APORTA UN CARACTERÍSTICO AROMA QUE LO HACE IRRESISTIBLE, ESA ES LA PARRILLA.

SE TRATA DE UNA TÉCNICA ELABORADA EN LA QUE HAY QUE CONOCER AL DETALLE CADA UNA DE LAS PIEZAS QUE SE VAN A COLOCAR EN LA PARRILLA, ASÍ COMO SU COMPORTAMIENTO SOBRE ELLA, LOS TIPOS DE LEÑA, Y EL MOMENTO Y LA DISTANCIA IDÓNEA DE LAS BRASAS PARA PONERSE MANOS A LA OBRA Y TENER ÉXITO.

EN ESTOS RESTAURANTES SABEN ENCONTRARLE EL PUNTO PERFECTO, NO SÓLO A LA CARNE, SINO TAMBIÉN A LAS VERDURAS Y PESCADO.

TEXTO **MIREIA SALLÉS**



ELKANO GUETARIA, GUIPÚZCOA

Famoso por su exquisito y succulento rodaballo, Elkano destaca por la presentación de sus creaciones que lo convierten en un lugar de peregrinación de la parrilla.

Herrerrieta Kalea, 2. Guetaria, Guipúzcoa
Tel. 943 140 024
www.restauranteelkano.com

ETXEBARRI ATXONDO, VIZCAYA

Todo un templo de la parrilla, con Bittor Arginzóniz al frente. En Etxebarri podemos disfrutar de percebes, angulas, pulpitos, gambas, bogavantes, ostras, guisantes, ventresca de atún y la clásica chuleta.

San Juan Plaza, 1. Atxondo, Vizcaya
Tel. 946 583 042 www.asadoretxebarri.com



Luis de las Alas

FILIGRANA BARCELONA

Los productos de temporada, la selección de las mejores carnes del mundo y los arroces a la brasa harán que vivas una experiencia culinaria de diez.

C/ Tarragona, 99. Barcelona
Tel. 934 267 657
www.restaurantefiligrana.com



SANSIBAR O'GROVE, PONTEVEDRA

Reconocido por los berberechos y las almejas, exquisitas tras su breve paso por las brasas, así como el pescado del día: mero, lubina o salmonete.

Lugar de Balea, 20. O Grove, Pontevedra
Tel. 986 738 513 www.braseriasansibar.com



ALAMEDA FUENMAYOR, LA RIOJA

Tomás Fernández y Esther Álvarez, han convertido Alameda en uno de los mejores asadores del país. Pasan por sus brasas estupendas verduras, así como las mejores cocochas, besugos y rodaballos de la zona.

Plaza Félix Azpilicueta, 1. Fuenmayor, La Rioja
Tel. 941 450 044
www.restaurantéalameda.com



GÜEYU MAR RIBADESELLA, ASTURIAS

Abel Álvarez es un parrillero poco ortodoxo que asa las piezas cortadas en rodajas y presenta los pescados siempre sin aderezos, con el objetivo de disfrutar del sabor más puro de los productos.

Playa de Vega, 84. Ribadesella, Asturias
Tel. 985 860 863 www.gueyumar.com

EL CAPRICHIO LEÓN

A diferencia de la tendencia vasca, José Gordon madura las piezas más de 90 días hasta su punto óptimo. Posteriormente, las deja atemperando en la parte de arriba de la parrilla para darles un golpe fuerte al final.

C/ Paraje de la Vega, s/n. Jiménez de Jamuz, León · Tel. 987 664 224
www.bodegaelcapricho.com



CA JOAN ALICANTE

Otro asador especializado en carne madurada. Joan Abril se ha convertido en el destino carnívoro de la zona, apostando por una parrilla de calidad con los mejores productos de la zona, siendo la carne la principal protagonista.

Partida l'Olla, 146. Altea, Alicante
Tel. 966 883 234 www.cajoaaltea.com



LA TABERNA DE ELIA MADRID

Aurelian Catalin selecciona piezas de vacas gallegas, alemanas, americanas o japonesas y las conserva en cámaras hasta su punto óptimo. El producto, unido a su mano prodigiosa en la parrilla, da lugar a platos que cumplen los cánones del asado perfecto.

Vía de las Dos Castillas, 23. Madrid
Tel. 616 878 287 www.latabernadeelia.es



RUBAIYAT MADRID

Belarmino Fernández, gallego de origen y con influencias brasileñas, nos sorprende en su local con carne de razas autóctonas procedentes de su hacienda en Brasil, las cuales se sirven en distintos cortes, todos preparados con maestría en la parrilla.

Juan Ramón Jiménez, 37. Madrid
Tel. 913 591 000 www.rubaiyat.es



Entrega de premios a los finalistas (1). Arroz cremoso de shitake, plato ganador de Sara Nicolás(2).



GRAN FINAL DE LA PRIMERA EDICIÓN DEL CONCURSO MEJORES ARROCES 2017

Más de mil chefs de toda España han participado, durante este último año, en la primera edición del concurso Mejores Arroces 2017 dando a conocer la riqueza gastronómica del país y promoviendo el consumo de arroz. El pasado 31 de octubre, coincidiendo con el Día Internacional del Arroz, tuvo lugar la gran final del concurso y... ¡fue todo un éxito!

Los 6 finalistas que acudieron al evento, fueron elegidos entre todos los participantes por los mismos consumidores en la web www.mejoresarroces.com: Ramona Velázquez, del restaurante Jorge Manrique de la Almarcha, Sara Nicolás, del restaurante Voramar de Altafulla, Jose Ignacio Mazcuñán, del restaurante Noray de Puig, Miguel Ángel Rodríguez, del restaurante Victoria de Jaén, Virginia de Miguel, del restaurante El Rincón del Nazareno de Almazán y José Antonio Casado, del restaurante Gula de Santa Cruz de Tenerife (Playa Las Américas).

Un jurado de lujo, formado por Mario Sandoval y Kiko Moya, ambos

galardonados con 2 Estrellas Michelin; David Ramos, Patricia Rusler, Peio Cruz y José Luis Yzuel escogió la receta ganadora de esta primera edición: el Arroz cremoso con shitake y presa ibérica acompañado de mayonesa de foie, creaciónde de la chef Sara Nicolás en el restaurante Voramar de Altafulla (Tarragona). La premiada nos reveló su gran secreto: "el punto de cocción y el uso de ingredientes de primera calidad".

El concurso, impulsado por Unilever Food Solutions, FEHR, FACYRE, Rational, Bra y Klimer, puso en boca de todos la originalidad, el trabajo y el alto nivel de los restauradores que nos demuestra una vez más el buen momento que vive la gastronomía y hostelería de nuestro país. Y es que, en España se consumen 247.000 toneladas anuales de arroz, 6 kg de arroz por persona y año, una cifra superior a la media europea que es de 4,7 kg.

Así pues, una vez finalizado el concurso de este año solo podemos decir...¡Hasta el año que viene amantes del arroz! 



La premiada nos reveló su gran secreto: "el punto de cocción y el uso de ingredientes de primera calidad".



"Un fondo precioso, brillante e intenso"

Javi Estévez, Restaurante La Tasquería

NUEVA IMAGEN, NUEVA RECETA

Descubre el primer fondo cocinado como tú lo harías. **100% natural.**

Más información en ufs.com



EL RITMO FRENÉTICO DE NUESTRO DÍA A DÍA HA FAVORECIDO EL AUGE DE FENÓMENOS COMO LA COMIDA RÁPIDA. SIN EMBARGO, SEGUIMOS DEMANDANDO LA COMIDA CASERA Y LOS PLATOS QUE NOS TRANSPORTEN AL CALOR DEL HOGAR. Y ES QUE ESTOS NO PASAN DE MODA.

¡SACA TODO EL JUGO A LA CUCHARA!

TEXTO MARTA CAMPÀS

LAS LEGUMBRES, DE SEGUNDO

Servir las legumbres como segundo plato, por ejemplo, es una alternativa ideal para que el comensal quede más satisfecho a la vez que se reduce el coste económico de la receta. Hay que tener en cuenta que los ingredientes de los platos de cuchara deben tener suficiente aporte calórico para saciar el apetito en las épocas de más frío.

NO SIN ACEITE DE OLIVA

La elección del aceite de oliva que utilizaremos en nuestras recetas es un factor que nos permitirá potenciar aún más el sabor de los platos de cuchara. Por ejemplo, para maridar potajes de pescado podemos utilizar la variedad 'hojiblanca', que se caracteriza por sus toques de hierba fresca, almendra y un ligero picor.

INNOVA CON LA PRESENTACIÓN

Los comensales conocen perfectamente los platos de cuchara tradicionales. Sus recetas y sus sabores les son conocidos, por lo que el margen de innovación lo encontramos en la presentación del plato. Existen una multitud de opciones para sorprender con el emplatado: por ejemplo, añadiendo rayadura de lima o coco espolvoreado. También podemos aprovechar la innovación en el emplatado para reducir las raciones y lograr así que el plato sea más rentable.

FUSIONA LO TRADICIONAL CON LO INTERNACIONAL

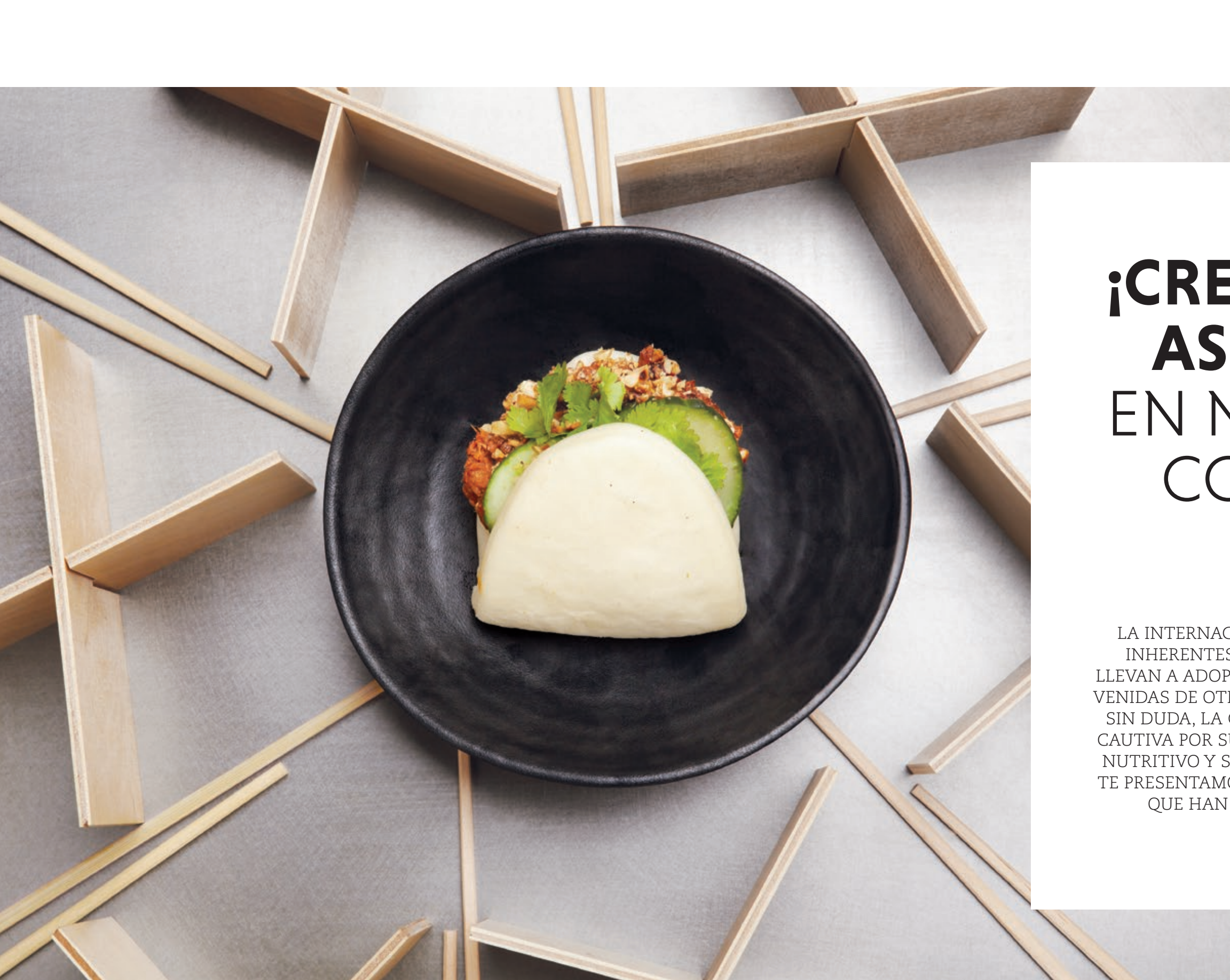
Hace años que oímos hablar de la cocina de fusión. Pero, ¿qué pasa cuando aplicamos este concepto a las recetas de cuchara más tradicionales? El resultado puede ser sorprendente. Cuando se encuentra el equilibrio perfecto entre las elaboraciones de siempre y las técnicas e ingredientes más exóticos el resultado es sorprendente. No dudes en experimentar con la fusión para lograr platos únicos y de gran calidad.

¿PLATOS DE CUCHARA TEMPLADOS?

Definitivamente, sí. Añadir a tu oferta gastronómica algunas propuestas de cuchara templadas te servirá para rentabilizar tus platos a la vez que ahorras tiempo. Y es que en un contexto dominado por el afán de los comensales por cuidarse y consumir platos saludables, no podemos obviar las ensaladas con legumbres. El inmenso mundo de las ensaladas nos permitirá hacer uso de la imaginación para combinar cuantos ingredientes queramos, dando como resultado una opción diferente al concepto que todos tenemos de plato de cuchara.



Con la llegada del otoño, los platos de cuchara vuelven a ser la estrella de todas las cartas. Aprovechate de sus cualidades beneficiosas. ¡Reinventa los platos de cuchara y enamora a tus comensales!



¡CREACIONES ASIÁTICAS EN NUESTRAS COCINAS!

LA INTERNACIONALIZACIÓN Y GLOBALIDAD INHERENTES EN NUESTRA SOCIEDAD NOS LLEVAN A ADOPTAR CADA VEZ MÁS TENDENCIAS VENIDAS DE OTRAS CULTURAS GASTRONÓMICAS. SIN DUDA, LA COCINA ASIÁTICA SORPRENDE Y CAUTIVA POR SU ORIGINALIDAD, SU ALTO VALOR NUTRITIVO Y SU CARÁCTER. A CONTINUACIÓN, TE PRESENTAMOS ALGUNAS DE LAS NOVEDADES QUE HAN LLEGADO PARA QUEDARSE.

TEXTO **ALBA GARCIA**



Tiki Poke (1), The Hip Fish (2,4), La Pagoda (3), Yoka Loka (5), o Chuka Ramen (6), son algunos de los lugares punteros donde degustar estas elaboraciones asiáticas.

PLATOS PRINCIPALES FRÍOS, SALUDABLES Y A LA ORDEN DEL DÍA...

El Poké es la última moda en ensalada procedente de Hawái, cuya elaboración tiene como base principal el arroz blanco. Encima, se colocan pescados crudos como el atún, salmón o pulpo marinados en aliños con salsa de soja. Además, la receta se complementa añadiendo un batiburrillo de posibles superalimentos como el aguacate, quinoa, sésamo, algas, tofu o pepino.

Esta receta nació como una forma de picoteo sin demasiadas complicaciones entre los hawaianos, muy aficionados al pescado crudo y con una gastronomía de clara influencia japonesa. Hablamos pues de un plato saludable, sencillo de preparar y asequible para los bolsillos más prudentes, que llega como fuerte tendencia desde Estados Unidos con la intención de implantarse en nuestra gastronomía.



En Madrid destaca Aloha Poké, uno de los locales pioneros en nuestro territorio que ha dado rienda suelta a este plato o La Pagoda, que destaca por sus recetas de Poké fusión. Sobresalen también otros locales que proponen impulsar el poké como The Hip Fish y Tiki Poke en Barcelona, entre otros.

Por otro lado, según los expertos, los Budha Bowls o Bol de Buda hacen referencia a un cuenco tan lleno de comida que tiene apariencia redonda en la parte superior, recordando así al vientre de Buda.

Leyendas a parte, los Budha Bowls son una alternativa sana y sencilla al plato combinado de toda la vida que incluye ingredientes beneficiosos para nuestro organismo a la vez que apetitosos. También, las combinaciones son infinitas, muy coloridas y contienen una alta aportación de nutrientes. Todo ello teniendo en cuenta su denominador en común: estos bols se componen en base a un porcentaje estipulado de verduras, semillas o germinados, grano entero, proteína y aderezo. Una opción saludable para complacer a vegetarianos y no vegetarianos por igual. ¿Te atreves a probar?



CON LA LLEGADA (O NO) DEL FRÍO... ¡LA SOPA CALIENTE NIPONA!

La comida japonesa no solo es sinónimo de sushi. El ramen, ya bien asentado en urbes de la talla de Londres o Nueva York y con cada vez más fieles adeptos, es la versión nipona de la clásica sopa de fideos chinos. Elaborada a partir de carne (huesos de cerdo, pollo o mezcla de los dos), esta sopa se acompaña de ingredientes como el huevo, panceta, pescados, brotes de soja, setas, algas nori o cebolleta china.

Además, el ramen es mucho más que una simple sopa. Solo su elaboración puede llevar entre siete y diez horas de cocción, el tiempo necesario para garantizar el “umami” o quinto sabor según la cocina nipona, un tiempo al que hay que sumar la preparación de los noodles y otras guarniciones que se incluyen en esta preparación.

Ramen Ya-Hiro, Grasshopper Ramen Bar, Ramen Suita, Chuka Ramen, Yokaloka o Ryukishin son algunos de los mejores lugares donde entrar en calor con este plato en nuestro territorio.



LA GASTRONOMÍA ASIÁTICA AVANZA A PASOS AGIGANTADOS DISPUESTA A INFLUENCIAR LA COCINA OCCIDENTAL.



LAS EMPANADILLAS CHINAS ESTÁN DE MODA

Las ya conocidas “dumplings” o empanadillas asiáticas no dejan de sorprender y cada vez generan más seguidores. Originarias de China, aunque mundialmente extendidas, son un tipo de “dim sum” (tapa china) frecuente en los entrantes de los menús orientales y normalmente servidas en cajitas de bambú al vapor.

Estos pequeños bocados nacidos para picotear son masas rellenas que se clasifican según la harina que usen, su cierre y cocción y que pueden ir rellenas de carne, pescado, marisco o verduras. De esta forma, cada vez son más las versiones gourmets surgidas que sin duda potencian la reinención de la cocina asiática. Sobre todo, no confundir con las famosas “gyozas”, originarias del país nipón.



PAN CON PAN, TAMBIÉN CON UN TOQUE ASIÁTICO

A caballo entre un pan y un bollo, los “baos” o “bao buns” (si traemos el término del inglés) son un pequeño bocadillo relleno de un sinfín de posibles ingredientes que, en vez de estar elaborado con el clásico pan al que estamos acostumbrados en occidente, se realiza con un pan único oriental preparado al vapor.

El origen de este pan lo encontramos en países asiáticos como China o Taiwán, en este último es tradición comerlo en las fiestas del Año Nuevo aunque ellos lo conocen como Gua Bao. Así, en estos enclaves, el bao tiene un protagonismo fundamental sobre todo dentro de la gastronomía cajellera o *street food*.

En España, esta deliciosa creación se va imponiendo poco a poco, aunque en otros países occidentales como Estados Unidos o Reino Unido, ya hace más que conocen la exquisitez del bao. De hecho, uno de los chefs que más potenció a su propagación fue David Chang, el coreano-americano que impulsó el “Pork Belly Buns” en su restaurante neoyorkino Momofuku. ¡Todo un fenómeno gastronómico!

Buns & Bones, bocadillos exquisitos al vapor (1). Mosquito, tapas asiáticas, noodles y cerveza oriental (2). La Pecera, con sus helados “taiyaki” (3).

LOS POSTRES DE ASIA TAMBIÉN MARCAN LA DIFERENCIA

Originario de un país de altas temperaturas como Tailandia, el helado frito o ‘Itim Pad’ es uno de los postres más populares tanto en restaurantes como en puestos callejeros de ese país, cada vez más extendido por todo el planeta.

La elaboración de estos helados consiste en usar ingredientes completamente naturales que el cliente elige y donde la base puede ser el yogur natural o una mezcla de crema y leche en polvo. De esta forma, los ingredientes junto con la crema de helado y los toppings, se colocan en una plancha a baja temperatura donde, con la ayuda de una espátula, se mezclan y distribuyen hasta crear los famosos rollitos fritos que se sirven en tarrina. ¡Todo un descubrimiento!



Estar al corriente de lo que se cuece al otro lado del mundo es fundamental para poder aportar valor añadido en nuestro menú o carta y seguir sorprendiendo a nuestros comensales.

Procedente de Japón, los “taiyaki” son pasteles hechos con una masa similar a la de los gofres o tortitas con la singularidad de que tienen forma de pez. Tradicionalmente, esta masa se rellenaba con pasta dulce elaborada a partir de judías rojas, aunque con su internacionalización, el postre se ha adaptado a los gustos más occidentales y actualmente su relleno es muy variado: de chocolate, queso, crema, vainilla...

La moda del “taiyaki” nos llega desde Estados Unidos aunque ya se está instalando en ciudades como Madrid, donde tres hermanos venezolanos han abierto su local La Pecera, excelente enclave donde poder probar este exquisito postre.

DÓNDE DEGUSTAR LAS TENDENCIAS ASIÁTICAS

ALOHA POKÉ

C/ Libertad, 17 - Madrid
Tel. 91 000 50 99

RYUKISHIN

C/ Salamanca, 12 - Valencia
Tel. 96 323 64 41

RAMEN SUITA

C/ del Príncipe Jordi, 6 - Barcelona
Tel. 93 017 17 05

CHUKA RAMEN

C/ Echegaray, 9 - Madrid
Tel. 640 651 346

TIKI POKÉ

Av. Diagonal, 535 - Barcelona
Tel. 93 419 09 07

BUNS & BONES

Mercado de Antón Martín
C/ Santa Isabel, 5 - Madrid
Tel. 810 521 705

MOSQUITO

C/ Carders, 46 - Barcelona
Tel. 93 268 75 69

LA PECERA

C/ Velarde, 2 - Madrid
Tel. 91 826 74 45

LOS SABORES ASIÁTICOS CONQUISTAN EL MUNDO

LA GASTRONOMÍA ASIÁTICA SIGUE PISANDO FUERTE PARA LLENAR NUESTRAS CARTAS DE SABORES, OLORES Y TEXTURAS INOLVIDABLES PARA EL PALADAR.

La gastronomía asiática gana territorio a una velocidad vertiginosa. Cada vez más cocineros de todo el mundo se atreven con platos sorprendentes empleando ingredientes frescos y versátiles que caracterizan esta tendencia. La galanga, la chalota o el tamarindo son solo algunos de los productos estrella cada vez más buscados.

Pero no basta con eso. Para conseguir autenticidad en los platos, muchas cocinas recurren al equipamiento asiático tradicional: desde el wok —el utensilio imprescindible—, hasta el cepillo de bambú para limpiar, pasando por singulares cuchillos y cucharones de medir propios.



SALSA SWEET CHILI
PASTA DE CURRY ROJO
KNORR

DOS ENFOQUES, MIL SABORES

La tendencia asiática se presenta en las cartas de nuestro país con dos variantes. Por un lado, muchos actualizan su oferta con nuevos platos auténticamente asiáticos, mientras que otros, en cambio, optan por introducir sabores exóticos a elaboraciones mediterráneas, típicamente españoles, llevando así sus platos tradicionales a un nuevo nivel: la cocina fusión.

LOS ESENCIALES PARA EL VIAJE

No hace falta ser un chef autóctono para crear recetas asiáticas, basta con conocer los secretos y usar las técnicas debidamente. Los productos de Unilever Food Solutions son una apuesta segura para aportar autenticidad en los platos asiáticos. Ingredientes listos para usar, como la Pasta de Curry Rojo Knorr o la salsa Sweet Chili, transportarán a tus comensales al sudeste asiático. El viaje gastronómico continuará, además, hasta la India o la China con la salsa de curry amarillo y la salsa agridulce listas para servir. **A**



La cocina asiática es tendencia y me gustaría poder incorporarla en mi cocina.

Iníciate en el auténtico sabor asiático de forma fácil con Knorr.



Encuentra inspiración en [ufs.com](https://www.ufs.com)



REINVENTA LOS POSTRES CLÁSICOS

TEXTO MIREIA SALLÉS

Ofrecer un surtido variado de postres atractivos y de calidad es fundamental para tu restaurante, por lo que innovar y reinventar un postre tradicional es siempre una apuesta segura.

Con muy poco podrás aportar un toque diferente y tendrás la oportunidad de combinar texturas y probar presentaciones originales. Conviértelos en el elemento diferencial con el que sorprender a tus comensales.

Además de innovar con los ingredientes, hay un sinfín de técnicas de preparación y de emplatado que puedes usar para encontrar el acabado que más encaje con tu postre. El resultado: un plato ordenado y equilibrado que reúna todos los colores, sabores y texturas en armonía. ¿Te atreves? 



TOPPINGS

La cultura anglosajona nos enriquece con esta moda que ha llegado para quedarse. Un escaparate de colores, formas y texturas se presentan como opciones para personalizar y hacer más apetitoso un postre con sirope, frutos secos, cereales, fruta, chocolate...



ESPECIAS

Las especias pueden generar un juego de contrastes irresistibles para el paladar. Consigue originales matices combinando vainilla con pimienta de cayena o añadiendo lima a las hojas de menta. Y si quieres darle un toque exótico, el Togarashi, una mezcla de especias típica de la cocina japonesa también aportará un punto picante al plato.



FLORES

Para darle valor a tu carta de postres, la decoración y la presentación son la clave. Es el caso de las flores, que no solo adornan, ¡también se comen! Juega con flores comestibles como las begonias, que tienen un intenso sabor a limón; la flor de azahar, con toques azucarados; o los claveles, que apenas aportan sabor pero sí mucho aroma y un intenso color.

FRUTOS SECOS

Almendras, piñones, avellanas, pistachos... un ingrediente versátil y variado, que puede ayudar a decorar y a dar un matiz especial a cualquier postre, además de ser ricos en proteínas y minerales. Pueden utilizarse enteros, troceados o incluso molidos, sustituyendo a la harina.



TÉ

Las influencias llegan de todos los rincones del mundo. Por ejemplo, Asia nos enriquece con ingredientes como el té matcha, con un aroma único y color natural que da a cualquier postre un tono muy especial, desde bizcochos y tiramisús, hasta crepes y panna cottas.



SIEMPRE NOS QUEDARÁ JEREZ

LOS VINOS DE JEREZ SON EL RESULTADO DE MEZCLAR UN ENCLAVE GEOGRÁFICO ÚNICO JUNTO CON UN CLIMA PRIVILEGIADO. SU LOCALIZACIÓN, CERCANA A LA DESEMBOCADURA DEL GUADALQUIVIR, FAVORECE LOS VIENTOS DE PONIENTE QUE SUAVIZAN LA TEMPERATURA Y APORTAN EL VALOR DE HUMEDAD ADECUADO. A ESTO SE SUMA TAMBIÉN UN PROCESO DE ELABORACIÓN ÚNICO Y CUIDADO QUE SE HA MANTENIDO DURANTE EL TIEMPO.

TEXTO **ALBA GARCIA**

¿EL RESULTADO? VINOS CON DUENDE ESTRECHAMENTE RELACIONADOS CON LA GASTRONOMÍA QUE MARIDAN A LA PERFECCIÓN CON LAS ELABORACIONES CULINARIAS MÁS DIVERSAS. ¡DESCÚBRELOS!

PEDRO XIMÉNEZ VOS

Bodegas Tradición. Vino dulce y exclusivo, producto de una selección de uvas debidamente deshidratadas al sol y vinificado mediante un procedimiento artesanal. Se trata de un caldo untuoso y aterciopelado con toque dulce no empalagoso y acidez en boca que otorga frescura en sus maridajes.

PEDRO XIMÉNEZ PEMARTÍN

Bodega DiezMerito. Esta elaboración vinícola está hecha a partir de uvas Palomino, cuyo mosto se encabeza hasta 15° de alcohol vínico, envejeciendo mediante crianza biológica bajo velo de flor. Todo ello le otorga un aroma punzante, delicado, afrutado, seco y ligero en boca, haciéndolo ideal para maridar aperitivos y mariscos.

LUSTAU OLOROSO VORS

Bodegas Lustau. Reconocidos vinos con una crianza media de 30 años, el Lustau Oloros VORS tiene un color oro viejo con ligeros reflejos verdosos. Hablamos de un vino intenso y cálido en boca con un sabor final a marrón *glacé*. Destaca por su concentración que recuerda a Brandy de Jerez.

NOÉ VORS

González Byass. Vino dulce de la D.O Jerez que envejece mediante el método criaderas y solares, utilizando en este caso barricas de roble americano durante más de tres decenios. Con sello del reconocido enólogo Antonio Flores, se trata de un caldo único e inconfundible. Además, es ideal para acompañar postres como bizcochos, crema catalana, flanes y mató, entre otros.

OLOROSO TRADICIÓN VORS

Bodegas Tradición. De producción limitada, este oloroso excepcional de vejez prolongada por el tradicional sistema de soleras y criaderas, es fruto de una especial selección de vinos de uva Palomino. Aterciopelado, potente, armonioso y retronasal en boca es ideal para maridar ahumados, anchoas caviar o incluso elaboraciones picantes.

HARVEYS VERY OLD OLOROSO BLEND MEDIUM

Bodegas Fundador. Reconocido como número uno mundial en todas las categorías del International Wine Challenge 2016. Nacido en un soleraje que data del año 1904, este vino procede de uva palomina cultivada en el Pago de Macharnudo, la mejor y singular zona de producción de Vinos de Jerez. Con un color ámbar topacio, brillante, con ribetes dorados y complejidad olfativa, tiene un ligero aroma a madera fina y avellanas. Muy seco y de larga persistencia en boca. **A**

EL SUPERBONIATO

El boniato -también llamado moniato, batata o papa dulce- es uno de los mayores desconocidos de entre los tubérculos. Sin embargo, es considerado un superalimento por su alta densidad nutritiva, gran versatilidad y su sabor dulce pero intenso.

Este producto es una gran fuente de hidratos de carbono de absorción lenta, produciendo sensación de saciedad, de vitamina A (¡contiene el 70% de las que necesitamos en un día!), B1 y C, así como de minerales tales como el manganeso, el potasio y el cobre. De esta manera, refuerza el sistema inmunitario, fortalece huesos y encías, es antioxidante y favorece el sistema digestivo, entre otros beneficios.

Lo más sorprendente de este alimento son sus posibles combinaciones, ya que puede usarse para un entrante -hummus de boniato o patatas fritas de boniato-, un plato principal -hamburguesa o risotto de boniato-, e incluso para un postre -brownie de boniato o trufas de chocolate y boniato-. Sin duda, estamos ante una gran oportunidad para innovar en la elaboración de las recetas de siempre. 





ALBERT RAURICH, EXJEFE DE EL BULLI, ES UNO DE LOS GRANDES PRECURSORES DEL CONCEPTO DE TAPA ASIÁTICA Y COCINERO ESTRELLADO POR SU RESTAURANTE DOS PALILLOS. HABLAMOS SOBRE SU EXPERIENCIA CON FERRAN ADRIÀ Y DE LA IMPORTANCIA DE RESCATAR EL ORIGEN DE NUESTRA PROPIA GASTRONOMÍA.

TEXTO **MARTA RABAL**

"MI PASO POR EL BULLI ME DIO LA OPORTUNIDAD DE ABRIR MI MENTE"

¿La pasión por la cocina es pura vocación?

¿Cuándo supiste que querías dedicarte a la cocina?

No tengo antecedentes familiares que tengan relación con la gastronomía, pero desde siempre he disfrutado comiendo. Creo que si quieres ser cocinero es importante que te guste lo que elaboras, a ti y a los demás. En mi caso, supe que quería estar entre fogones desde el primer momento en el que entré en la cocina, ya que me sentí muy cómodo y realizado.

¿Qué plato de tu infancia recuerdas con más cariño?

Recuerdo los macarrones gratinados de mi abuela y el rosbif de mi tía. Pero sin duda, lo que más destacaría es el *Suquet d'escòrpora* de mi madre, que es un plato tradicional de Cadaqués. He intentado hacer mis versiones de la receta, pero nunca he conseguido acercarme a la suya.

Entraste en El Bulli para hacer unas prácticas y te quedaste 11 años, ¿cómo fue tu experiencia con Ferran Adrià? ¿Ha influenciado de alguna forma en tu cocina?

Mi paso por El Bulli no me influenció, sino que me formó. Antes de entrar en El Bulli trabajé en un restaurante llamado El Café de la Academia en Barcelona

donde estaba muy cómodo. Ahí era el jefe de cocina y tenía un pequeño grupo de cuatro cocineros, pero necesitaba ampliar mi horizonte y el deseo se materializó con la posibilidad de entrar en El Bulli. Después de trabajar durante 11 años en la vanguardia, podríamos decir que el mayor aprendizaje ha sido la capacidad de abrir mi mente y romper con los límites establecidos. El primer plato que probé de El Bulli fue una elaboración irónica y provocativa, que en definitiva solo era agua ahumada.

En el restaurante Dos Palillos cocináis delante de los clientes como en muchos locales especializados en cocina asiática, ¿de dónde surgió esta idea?

Esta idea nace después de fusionar el concepto japonés, en el que se trabaja de cara al público a la vez que observamos las últimas tendencias de El Bulli, donde los propios cocineros servían y acababan sus platos en las mesas. Tuvimos que esforzarnos mucho para aprender sobre la cocina asiática, hacer las elaboraciones con palillos y trabajar en silencio. Además, un aspecto muy positivo para el grupo de cocineros que trabaja en el Dos Palillos es que socializan constantemente con los clientes y así consiguen todo su *feedback*.

¿Cómo sigue tu vida y tu día a día entre fogones después de recibir una Estrella Michelin por el Dos Palillos?

Cuando abrimos el Dos Palillos no esperábamos ni mucho menos conseguir estrellas, además el concepto de nuestro restaurante con un bar incorporado no entra dentro de los cánones de la Guía Michelin, aunque últimamente se está abriendo a nuevos criterios. Sin duda, este es un reconocimiento a todo un equipo que trabaja en la parte más purista de la cocina japonesa y nos da la capacidad de adquirir un aprendizaje que nos da vía libre a crear elaboraciones innovadoras.

"En el dos pebrots, nuestro trabajo es recuperar las recetas de nuestro pasado y adaptarlas a la actualidad"

En el restaurante Dos Pebrots te gusta rescatar platos de origen y elaborarlos como se hacía antaño. ¿De dónde sale este deseo de volver al pasado?

Cuando decidimos abrir el Dos Pebrots quisimos enfocarnos en la cocina mediterránea, pero con propuestas diferentes a lo que ofrecen los restaurantes actuales. Apostamos por recrear recetas con historia y, para ello, decidimos decodificar libros antiguos que datan incluso del siglo I a.C. Gracias a esto hemos incorporado platos que en la actualidad pueden sorprender, como es el caso del Fricandó de pescado, que en 1480 era una receta habitual.

¿Cómo han sido acogidas las recetas del Dos Pebrots?

Tanto la crítica de los clientes como la gastronómica es muy buena, por eso estamos muy contentos. Ha valido la pena estos dos años de estudio y trabajo que hemos tenido. Nuestro objetivo es lograr que los clientes vengan y disfruten de la comida mediterránea con elaboraciones que, en muchos casos, no les suenan. En nuestra búsqueda de elaboraciones nos encontramos con platos tan curiosos como las ubres de cerda. Esta receta la encontramos en el libro gastronómico Apicius y se trata de una exquisitez en tiempos de los romanos, por eso decidimos añadirla a la carta del Dos Pebrots.

Haciendo un poco de análisis de nuestra gastronomía, ¿en qué crees que debería mejorar la cocina de nuestro país?

Aprendemos a hacer nigiris, guacamole o tacos mexicanos, pero no tenemos el conocimiento suficiente del origen de nuestra propia cocina. Existen recetas antiguas como el Salpicón de carne que hemos encontrado en un libro de 1520, el cual también menciona Cervantes en el Don Quijote. Un día hablando con una chica mexicana, me explicó que en su país sí que existe esta elaboración, fue así como me di cuenta de que era un plato típico en su época que se ha perdido y no ha llegado a nuestros días. En el Dos Pebrots, nuestro trabajo es recuperar esas recetas y adaptarlas a la actualidad.

Después de pasarte todo el día cocinando, ¿qué te apetece pedir cuando vas fuera?

Lo único que quiero es que sea buena comida, aunque lo que me apetece de verdad es ir al mercado y cocinar para mi mujer y para mí mientras escucho música y disfruto de una cerveza.

¿Si tuvieras 4 ingredientes qué cocinarías?

Con 4 ingredientes puedes elaborar platos buenísimos. Yo escogería una escórpola, patata, tomate y aceite de oliva para hacerme un *Suquet d'escórpola*. Es uno de mis platos preferidos. 

EN 2018, EL DOS PALILLOS CUMPLE 10 AÑOS

Con motivo del décimo aniversario del Dos Palillos que tendrá lugar en 2018, Albert Raurich y su mujer, la *sommelier* Tamae Imache han preparado una serie de actividades gastronómicas que ya dieron el pistoletazo de salida en junio y finalizarán el año que viene. La conmemoración ha iniciado con una vuelta al pasado de las recetas clásicas que se han vuelto a añadir a la carta y acabará con diferentes actos como una *masterclass*, conciertos e incluso chefs invitados, como Ferran Adrià, que cocinarán a cuatro manos con Raurich.

"Existen recetas antiguas como el Salpicón de carne que hemos encontrado en un libro de 1520, el cual también menciona cervantes en el Don Quijote"

¿CUÁL ES TU PLATO ESTRELLA CON EL QUE QUIERES QUE TE IDENTIFIQUEN?

Mi familia es de Cadaqués y por ello, un plato que refleja mi pasión por el mar es una ensalada de moluscos llamada Sunomono de algas frescas y moluscos. Su significado proviene del japonés donde “su” quiere decir vinagre y “mono” cosas, se trata de una ensalada que no lleva ningún tipo de grasa. Su aliño se elabora a base de un caldito de bonito, cítrico y vinagre de arroz. ¡Muy refrescante!



El restaurante Dos Pebrots (1,3) y uno de los platos más revolucionarios, Ubres de cerda ibérica (2).

RECETAS CON UN TOQUE ASIÁTICO

RECETAS PARA QUE TU COCINA NO TENGA FRONTERAS



SALTEADO DE VERDURAS Y CARNE

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

250 gr. Guisantes dulces
250 gr. Pepino en dados
100 gr. Puerros
1 Cebolla roja
100 gr. Pimiento rojo
100 gr. Pimiento amarillo
20 gr. Ajo
100 ml. Salsa Sweet Chili Knorr
5 gr. Azúcar
100 gr. Tomate cherry
100 gr. Puerro cortado en tiras de 1 cm de grosor



SWEET CHILI
KNORR
Ideal para salteados, woks, salsas caramelizadas y lacados.

Preparar las verduras individualmente: dorar el pepino en una sartén a fuego alto y reservar. Hacer lo mismo con el puerro, la cebolla y los pimientos.

A continuación, saltear ajo en una sartén con aceite y agregar las verduras al mismo tiempo.

Para finalizar, sazonar con la Salsa Sweet Chili Knorr, tomates cherry y aceite de sésamo.



ALBÓNDIGAS ORIENTALES CON SEPIA Y SHIITAKE

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

500 gr. Sepia
50 gr. Shiitake
1 kg. Albóndigas mixtas
100 ml. Vino de Arroz
200 gr. Cebolla
105 gr. Pimiento rojo
105 gr. Pimiento verde
500 gr. Arroz
500 ml. Knorr Caldo de Carne Líquido 1L
500 ml. Knorr Salsa Agridulce Líquida sin gluten 2,25L



SALSA AGRIDULCE
LISTA PARA USAR
SIN GLUTEN
KNORR

Mezcla de verduras, piña y bambú.

Colocar las setas en agua para que se hidraten.

Freír las albóndigas y reservar sobre papel absorbente.

Saltear la sepia a tiras, la cebolla y los pimientos y desglasar con el vino de arroz.

Seguidamente, añadir el Caldo de Ternera Knorr y la Salsa Agridulce Knorr para a continuación llevar a ebullición.

Incorporar las albóndigas y cocer aproximadamente 10 minutos.

Por último, agregar las setas junto con el agua de la hidratación y dejar cocer todo 5 minutos.

Acompañar con arroz blanco.



MARMITAKO CURRY ROJO

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

50 ml. Aceite de oliva
22 gr. Ajo
1 Hoja de laurel
100 gr. Pimiento verde
150 gr. Cebolla
100 gr. Pimiento rojo
100 gr. Tomate maduro
2,50 kg. Patata
50 gr. Pasta de Curry Rojo Knorr
40 gr. Knorr Caldo de Pescado Deshidratado 1KG
100 ml. Leche de Coco
2 l. Agua
400 gr. Almejas
800 gr. Bonito



PASTA DE CURRY ROJO
KNORR

Aporta el toque exótico y picante ideal a todas tus recetas.

Sofreír en el aceite de oliva el ajo, la cebolla, el pimiento rojo y verde, los tomates y el laurel, todo en brunoise.

Paralelamente, añadir las patatas en cachelo y rehogar. Mojarlas con agua y añadir el caldo de pescado Knorr.

Hervir y sazonar las patatas.

Mezclar la leche de coco con la Pasta de Curry Rojo Knorr y verter en el guiso.

A continuación, incorporar las almejas y el bonito y dejar hervir 3 minutos.

Presentar en un plato hondo espolvoreado con el cebollino picado.



MEJILLONES AL CURRY

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

3 kg. Mejillones
400 gr. Cebolla
526 gr. Pimiento rojo
11 gr. Pimiento verde
10 gr. Cilantro
500 ml. Knorr Salsa Curry Líquida sin gluten 2,25L



SALSA CURRY
LISTA PARA USAR
SIN GLUTEN
KNORR

Preparada a base de una mezcla de especias de la India.

Saltear la cebolla y los pimientos cortados en juliana.

A continuación, añadir los mejillones, la Salsa al Curry Knorr y tapar.

Opcional añadir un chorro de vino blanco.

Finalmente, cocer todo junto hasta que se abran los mejillones.

Decorar con cilantro picado.



FIDEUÁ, BACALAO, MEJILLÓN Y COLIFLOR

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 150 gr. Bacalao
- 141 gr. Coliflor
- 600 gr. Fideos finos
- 30 ml. Caldo de Marisco Líquido Concentrado sin gluten 1L Knorr
- 1 l. Agua
- 100 gr. Mejillón limpio
- 20 gr. Sazonador Primerba de Finas Hierbas 340Gr Knorr
- 30 gr. Alioli
- 22 gr. Cebollino
- 50 gr. Aceite V.E.
- 26 gr. Limón



CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE MARISCO KNORR

Realza el sabor a marisco en cualquier momento de la preparación.

Dorar los fideos en aceite, mojar con el Caldo Líquido de Marisco Knorr y el agua previamente calentados.

Añadir el bacalao troceado, la coliflor ya salteada y los mejillones cocidos. Poner a punto de sal y ligar con la Primerba de finas hierbas.

Finalmente, servir la fideuá y terminar con ralladura de limón, alioli y aceite de cebollino.



CONSOMÉ DE TERNERA, HUEVO 64 °C Y MIGAS

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 10 Huevos
- 15 gr. Maizena express oscura 1 Kg
- 600 ml. Fondo de Carne Líquido Sin Gluten 1L Knorr
- 10 gr. Flores comestibles
- 300 gr. Migas de chorizo
- 11 gr. Cebollino



FONDO DE CARNE LÍQUIDO KNORR

Fondo 100 % natural, sin gluten y listo para usar.

Cocinar los huevos al horno a vapor durante 32 min a 64 °C, enfriar en agua con hielo y reservar.

Dorar las migas en una sartén y reservar.

Hervir el Fondo de Carne Knorr y ligar con la Maizena Express Oscura. A continuación, reservar.

Para la presentación, regenerar los huevos a vapor a la misma temperatura, poner en un plato sopero las migas, el huevo encima y salsear con el Fondo de Carne Knorr.

Terminar con flores, cebollino y un golpe de pimienta.



PATATAS A LA IMPORTANCIA CON ANGUILA AHUMADA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 150 ml. Queso Idiazábal
- 250 gr. Nata
- 100 g Maizena Espesante Harina de Maíz sin gluten 2,5Kg
- 700 gr. Patata agria
- 2 gr. Pimienta
- 6 Huevos
- 1 l. Aceite de oliva
- 45 ml Caldo de Carne Líquido Concentrado sin gluten 1L Knorr
- 5 gr. Sal
- 200 gr. Anguila ahumada



HARINA FINA DE MAIZ MAIZENA

Ideal para frituras, rebozados o salsas sin gluten.

Triturar el queso en la Thermomix, añadir la nata y volver a triturar durante 5 min a la velocidad máxima y a 90 ° C. Colar y reservar.

Pelar las patatas, cortar con un aro y sacar rodajas iguales. Lavar en agua y secar para después salpimentar y pasar por harina de maíz y huevo.

Freír en aceite y reservar. A continuación, mezclar el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr con el agua, hervir y añadir las patatas rebozadas.

Proceder a cocer a fuego suave hasta que estén blandas.

Colocar en un plato sopero las patatas, salsear y terminar con la anguila ahumada y la crema de queso.

Finalizar el plato con los hilos de chile y flores.



NEW YORK CHEESECAKE DE LAVANDA Y ARÁNDANOS CON SALSA DE FRUTOS ROJOS

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- 561 ml. New York Cheesecake Carte d'Or deshidratado
- 750 ml. Krona Pastelera
- 50 gr. Margarina
- 25 ml. Agua
- 15 uds. Flores de lavanda
- 100 gr. Frutos rojos
- 1 kg. Coulis de Frutos rojos Carte d'Or



NEW YORK CHEESECAKE
CARTE D'OR
Ofrece a tus clientes el sabor y la textura del auténtico cheesecake.

Para la base de la galleta, preparar como se indica en el modo de empleo de la caja y montar la tarta de queso.

A continuación, hornear el cheesecake a 130° con la ventilación al mínimo durante 75 minutos o hasta conseguir que la superficie de la tarta se dore.

Después de hornear, dejar enfriar y seguidamente reservar en el frigorífico durante 4 horas antes de servir.

Para acabar, decorar la tarta con flores de lavanda, arándanos y la salsa de frutos rojos que conseguiremos con el Coulis de Frutos Rojos Carte d'Or.



TARTELETA DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y LIMÓN CON PIÑONES

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- BASE
- 240 gr. Mousse Chocolate Carte d'Or
 - 100 gr. Mermelada de limón
 - 10 uds. Bases para las tartaletas

PRESENTACIÓN

Sirope de chocolate Carte d'Or

100 gr. Piñones



MOUSSE CHOCOLATE
CARTE D'OR
Mousse deshidratado con sabor a chocolate.

BASE

Preparar la Mousse de chocolate Carte d'Or como indica la caja. Más tarde, añadir la mermelada y mezclar.

PRESENTACIÓN

Antes de emplatar, extender una fina capa de Sirope de chocolate Carte d'Or sobre el plato.

Para finalizar el postre, decorar las bases de masa con la Mousse Chocolate Carte d'Or y espolvorear con piñones y la cáscara de limón en almíbar.



CREMA CATALANA DE VINO CALIENTE ESPECIADO CON ANÍS ESTRELLADO Y CANELA

(INGREDIENTES PARA 10 PERS.)

- BASE
- 1 l. Crema Catalana líquida listo para usar Carte d'Or
 - 1 l. Leche
 - 500 ml. Zumo de naranja
 - 500 ml. Krona Pastelera

COBERTURA

- 3 uds. Anises estrellados
- Canela en rama
- 200 gr. Azúcar moreno
- 1,5 l. Vino tinto
- 10 uds. clavos
- 5 uds. cáscaras de naranja
- Nuez moscada al gusto
- Un poco de ralladura de limón



CREMA CATALANA LÍQUIDA
CARTE D'OR
Fácil de preparar e ideal para los postres más sabrosos y exquisitos.

Para la base, preparar la Crema Catalana líquida listo para usar Carte d'Or como se indica en el modo de empleo de la caja y añadir los 500 ml. de zumo de naranja, 1 l. de leche y 500 ml. de Krona Pastelera.

A continuación, para la cobertura, mezclar el resto de ingredientes con una batidora para crear la salsa de decoración. Reservar en el frigorífico durante 2 horas.

Para finalizar, decorar la crema catalana con rodajas de naranja deshidratada y anís estrellado.

MANUAL PARA MAYONESEROS 2.0:

¡OPTIMIZA TU PRESENCIA EN REDES SOCIALES!

MANUAL PARA MAYONESEROS 2.0 ES UNA EXTENSA GUÍA, DESARROLLADA POR HELLMANN’S, QUE OFRECE LA FORMACIÓN E INSPIRACIÓN NECESARIAS PARA GESTIONAR CORRECTAMENTE LA PRESENCIA DE LOS NEGOCIOS EN LAS REDES SOCIALES.

TEXTO MARTA CAMPÁS

En un sector en que la competencia es abundante y feroz, la única forma de destacar entre la multitud es ganar visibilidad mediante la diferenciación. En este contexto, las redes sociales se han convertido en una oportunidad de oro para los negocios que buscan llegar a consumidores potenciales y hacer mella en ellos. Y es que los números demuestran que la gran mayoría de estos consumidores se encuentran en las plataformas digitales: el 67% de los adultos usan las redes sociales en su día a día*.

En este sentido, el Manual para Mayoneseros 2.0 está pensado para brindar toda la formación, inspiración e instrucciones necesarias para optimizar la presencia de los negocios de restauración en las redes sociales.

La correcta gestión de estos canales puede ser de gran utilidad y dar lugar a varios beneficios:

MANTENER EL CONTACTO CON LOS CLIENTES ACTUALES

CAPTAR NUEVOS CLIENTES

DAR VISIBILIDAD A LA OFERTA GASTRONÓMICA

COMUNICAR PROMOCIONES ESPECÍFICAS

AUMENTAR LA DIFUSIÓN Y EL TRÁFICO CON LAS PROMOCIONES DE LOS LOCALES MAYONESEROS



*Investigación de Pew, octubre 2015

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE ESTAR PRESENTE EN LAS REDES SOCIALES?

Las redes sociales son el punto de encuentro entre los usuarios, y en ellas establecen contactos e interactúan. Entonces, ¿qué mejor lugar que este para captar su atención? Es importante, sin embargo, determinar en qué plataformas concretas se encuentra el público objetivo de tu negocio. Si lo que se quiere es compartir enlaces con información, comunicar eventos específicos o crear una comunidad de seguidores, la red social indicada será Facebook. Twitter, por su parte, es ideal para compartir contenido en tiempo real, interactuar a diario con los usuarios y estar pendientes de novedades del sector. La parte más visual del uso de las redes la encontramos en Instagram, que será de gran utilidad si se quieren compartir recetas y platos exquisitos que harán salivar a los internautas.

UNA HERRAMIENTA DE SOPORTE PARA LOS LOCALES MAYONESEROS

El Manual para Mayoneseros 2.0 es una guía desarrollada especialmente para los miles de negocios que forman parte de la iniciativa Locales Mayoneseros. Para unirse a los Locales Mayoneseros y tener acceso a esta herramienta, solamente hay que seguir estos pasos:

- 1. Tener un bar o restaurante.
- 2. Comprar mayonesa Hellmann's.
- 3. Entrar en ufs.com y completar el formulario de Locales Mayoneseros.
- 4. Colocar los materiales de visibilidad que te entregaremos.



Utilizar y gestionar correctamente las redes sociales puede dar lugar a notables beneficios para los negocios. Miles de locales ya lo han hecho con el Manual para Mayoneseros 2.0, únete a ellos y empieza a captar nuevos clientes.





LA GESTIÓN DE ALÉRGENOS Y LA DIGITALIZACIÓN, PRINCIPALES RETOS DE LA HOSTELERÍA ESPAÑOLA

EN EL RESTAURANTE COQUE DE MARIO SANDOVAL, UNILEVER FOOD SOLUTIONS Y FACyre MANTUVIERON UNA REUNIÓN PARA REALIZAR UN BALANCE POSITIVO DE SUS PRIMEROS NUEVE MESES DE COLABORACIÓN.

TEXTO **JAVIER SÁNCHEZ**

Peio Cruz, Àngels Solans, Mario Sandoval, Diego Olmedilla y Carlota Bistuer en la reunión mantenida (1).

“España está viviendo una auténtica revolución gastronómica”, explica Mario Sandoval, cocinero con dos estrellas Michelin y presidente de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (Facyre). Como todas las revoluciones, plantea desafíos a los que Facyre y Unilever Food Solutions intentan dar respuesta trabajando de forma conjunta.

La hostelería creció un 6,8% en 2016, según el INE. Este dato supone más del doble de lo que lo hizo el PIB, lo que revela la velocidad de cruce del sector. Transcurridos nueve meses tras la firma de su acuerdo de colaboración, Facyre y Unilever Food Solutions, compartieron una comida informal en el restaurante Coque de Mario Sandoval, que estrena casa en Madrid. “El mundo de los fogones genera cada vez un mayor interés y España es un verdadero laboratorio de creatividad en este ámbito, por lo que nuestro trabajo codo con codo con Facyre es de una enorme importancia”, explica Àngels Solans, directora general de Unilever Food Solutions.

“Unilever Food Solutions permite dar respuestas de todo tipo a los asociados que tenemos, ya se trate de hosteleros que trabajan menú del día hasta aquellos que, como Mario Sandoval, están en el ámbito de la alta gastronomía”, explica Diego Olmedilla, director general de Facyre. Para Sandoval, una cuestión importantísima tiene que ver con ofrecer soluciones a personas con intolerancias o alergias: “Gracias a Unilever Food Solutions tengo cubierta esa parte, que tiene una importancia cada vez más creciente”, explica el chef madrileño.

La formación al restaurador para poder ofrecer menús y platos aptos para celíacos es uno de los grandes ejes en los que Unilever Food Solutions y Facyre han trabajado en estos meses. “Es importante, no solo en términos legales, sino también en gestión de negocio. Por ejemplo, si das de comer bien a un grupo de amigos en el que haya un celíaco, habrá más posibilidades de que repitan en tu restaurante”, señala Peio Cruz, lead chef de Unilever Food Solutions.

LA IMPORTANCIA DE LA DIGITALIZACIÓN

Pero si hay una cuestión importante para el negocio hostelero es la digitalización, “tanto a nivel interno, permitiendo controlar recetas, escandallos, mermas... como a nivel externo, buscando un posicionamiento óptimo en Internet y una buena presencia en redes sociales”, puntualiza Solans. Olmedilla asiente y afirma que se está produciendo “una digitalización del canal Horeca”. En este sentido, acciones como Mejores Arroces 2017 o los Locales Mayoneseros de Hellmann’s, promovidas por Unilever Food Solutions, ayudan a los hosteleros a ganar en presencia y en difusión.



‘BUFFETS’ MÁS SALUDABLES E INGREDIENTES ASIÁTICOS

Unilever Food Solutions también ha colaborado con Facyre en cuestiones de formación específicas para el sector hotelero como una adecuada gestión del buffet libre o un diseño más actualizado del desayuno. Además, otro desafío es la necesidad de los hosteleros de mantenerse actualizados en tendencias gastronómicas. “Un ejemplo son los ingredientes asiáticos. Antes era impensable ver un pollo teriyaki en un menú del día y ahora, sin embargo, es una realidad. Este es un ejemplo de cómo evoluciona el sector de la hostelería y, en ese ámbito Unilever Food Solutions puede aportar mucho gracias a que somos una multinacional”, destaca Cruz. ¿Retos para el futuro? “Seguir trabajando en los que ya están planteados y mantenernos muy atentos a cuestiones como la sostenibilidad”, apunta Àngels Solans.





Hazte Local Mayonesero

Únete a los miles de bares y restaurantes que ya disfrutan de todas sus ventajas

Regístrate en
www.localesmayoneseros.com



Saldrás en la web de Hellmann's

DONDE COMER

Formarás parte de DondeComer



Campaña de publicidad en prensa



**Unilever
Food
Solutions**