

AL ⁵⁹ PUNTO

núm.

La Revista de los Chefs
MAYO 2014



 **Unilever
Food
Solutions**

En verano, ¡a por la paella!
Variedad, nuevas propuestas y... éxito universal

Editorial

Por JAVIER GUERRA

Acaba de celebrarse Alimentaria 2014, una de las ferias de más relevancia ya que pone de manifiesto las tendencias por venir en nuestros fogones. En este marco, el stand de Unilever Food Solutions fue un punto de encuentro donde se celebraron numerosas reuniones profesionales, así como 'showcookings' durante los que presentamos nuestros productos más destacados para preparar ensaladas, hamburguesas gourmet y, cómo no, paellas.

Precisamente, en este número de *Al Punto* encontraréis páginas dedicadas a estos tres platos que triunfan allá donde van. En nuestro recetario, por ejemplo, además de frituras, os ofrecemos tres propuestas de ensaladas que dejan claro que en la variedad está el gusto y que, con un toque de creatividad, se logran hacer grandes platos no por ello complicados.

Por otra parte, os presentamos una original acción que, desde Unilever Food Solutions, llevamos a cabo: *La ruta de los hamburgueseros*. El furor por esta especialidad también queda en evidencia de la mano de uno de los Chefs a quien se debe su auge en nuestro país: Kol-

do Royo protagonista de la entrevista de esta entrega en la que nos habla de sus nuevas andanzas gastronómicas –literalmente– sobre ruedas. Hace justo un año abrió su 'food truck' y su éxito rotundo demuestra que los clientes están más que afines a las nuevas experiencias culinarias.

No podíamos cerrar este número veraniego sin hablar de una de las especialidades más apreciadas de nuestra gastronomía, tanto por nuestros compatriotas como por los turistas: los arroces. Son el tema que abordamos en el Reportaje Estrella. Y por qué no disfrutar de una de sus vertientes en Galicia, donde os llevamos de escapada para descubrir la magia y encanto de esta comunidad, disfrutando de su incomparable gastronomía. Os deseamos, ¡un feliz verano!

Desde Unilever Food Solutions, os deseamos un feliz verano lleno de éxito.



Leader Chef Culinary Service
Unilever Food Solutions



Unilever España, S.A.
Calle Tecnología, 19 Edificio Unilever
Viladecans Business Park - 08440 Viladecans (Barcelona)
Telf. 93 681 22 00 - Fax 93 681 27 00
informacion.foodsolutions@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.es

Menú

4

Galicia

Tierra de magia y leyendas

8

Actualidad

Recetarios, ferias, agenda...

10

A la Carta

Tragos veraniegos

12

Entrevista

Iñaki Gorostiaga, Director de la
Escuela de Hostelería de Barcelona

14

La Crónica

Alimentaria 2014, la edición más
internacional

16

Cesta de la Temporada

Verde que te quiero verde

18

Ayyy, el rico arroz

En la variedad
está el gusto

22

Entrevista Estrella

Koldo Royo, marcha sobre
ruedas

24

Iniciativa Hellmann's

La ruta de los hamburgueseros

25

Nuestros Servicios

Con la comida, se juega
Descubre la App 'ZeroMermas'
Saca partido al fútbol

28

Recetario

Propuestas con sabor
a verano

34

Club de Chefs

Segundo ciclo La Crème
Formación costera para hoteles

CONSEJO DE REDACCIÓN

Daniel Utrillas
Cristina Arenas
Javier Guerra
Cristina Guix
Sara Tramuns
Olga Pallàs
Alex Vineta
Laia Zieger

COLABORADORES/AS

Nerea Tomás
Alfonso Acedo
Aleyda Fuentes
Aitor García
Anaís Navarro
Turismo de Galicia
A. Uzal. Filmate

COORDINACIÓN Y DISEÑO

Pro.
c/ Ganduxer 115, 1 Plta.
08022 Barcelona 93 219 66 20
procomunicacion.es

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@procomunicacion.es

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

Cuenta la leyenda que después de crear el mundo, Dios reposó su mano sobre una hermosa tierra para descansar. Fue así como la huella de sus cinco dedos dieron lugar a las Rías Gallegas. Desde Finisterre hasta la frontera portuguesa, cada ría es un refugio singular que alberga todo un mundo de riquezas naturales, paisajes, mitos, playas, acantilados, viñedos, manantiales y numerosos santuarios y monumentos declarados Patrimonio de la Humanidad.

Galicia,

tierra de magia y leyendas



TEIXIDO Y COSTA DE CAPELADA
Vista panorámica de los acantilados de la costa norte.



Lugares únicos

Existen pocos territorios tan rodeados de magia y leyendas como Galicia. Su gran herencia mitológica y la diversidad de sus paisajes naturales, a menudo azotados por la lluvia, el viento y el frío, hacen de esta tierra un destino misterioso y único en todo el mundo.

En la costa norte, encontramos la Serrada Capelada, uno de los acantilados más altos de Europa (612 m de caída al mar) y desde donde sus impresionantes vistas dejan sin respiración. A pocos kilómetros, en la ciudad de Ferrol, se puede visitar el Arsenal, único puerto militar de la Ilustración intacto en Europa y la mayor base naval de la época (s.XVIII). Por otro lado, en la península de la ciudad de A Coruña, reside la Torre de Hércules, el faro en funcionamiento más antiguo del mundo y declarado Patrimonio de la Humanidad.

Y no podemos dejar esta región sin destacar el Cabo Fisterra (también conocido como Cabo Finisterre), ya que fue considerado durante toda la Antigüedad como el fin del mundo y desde el que se puede observar una maravillosa puesta de sol.

Ya hacia el sur, en la provincia de Pontevedra, se sitúan las maravillosas Rías Gallegas y en la desembocadura de estas residen las Islas Cíes que, junto con las de Ons, Sálvora y Cortegada conforman el Parque Nacional Marítimo-Terrestre de las islas Atlánticas de Galicia. En toda esta zona, el paisaje boscoso se transforma en playas de arena blanca y aguas verdes y tranquilas, siendo la de Rodas la mejor considerada del mundo según el periódico inglés *The Guardian*.



DE IZQ. A DRA. Y DE ARRIBA ABAJO

REDES
Pequeñas viviendas unifamiliares se elevan sobre el mar en esta población.

RÍA DE AROUSA
La más extensa de las rías de Galicia. Durante siglos, su amplitud propició las invasiones.

FERROL
El Castillo de San Felipe con la ciudad de fondo.

CAMINO DE SANTIAGO
Una de las vieiras situadas en los senderos.



El camino de Santiago

No se puede hablar de Galicia sin nombrar el emblemático Camino de Santiago. Hace más de mil años que este sendero conduce a los peregrinos procedentes de todo el mundo hasta la capital, Santiago de Compostela, donde se veneran las reliquias de un apóstol de la Cristiandad: Santiago el Mayor.

Las rutas que llegan al santuario son muchas y se caracterizan por invitar a la soledad, el silencio y la reflexión del caminante que parte en búsqueda de la Salvación.



SANTIAGO DE COMPOSTELA
Fachada de Obradoiro. Catedral de Santiago de Compostela.

Casa dos Cóengos. Creada para cerrar la plaza Quintana.

Una de las calles del casco antiguo de la ciudad.

DE ARRIBA ABAJO

QUESO

La tetilla tiene un olor y sabor suave, y una textura cremosa.

TARTA DE SANTIAGO

Uno de los postres más apreciados de la gastronomía gallega.

Santiago de Compostela

Una vez el peregrino llega a Santiago de Compostela, también bautizada como la ciudad de piedra, la entrada en el casco antiguo se realiza por la Porta do Camiño, una de las siete que franqueaba la desaparecida muralla medieval, para llegar a la monumental plaza del Obradoiro, donde la emoción se apodera de éste: el cansancio acumulado durante días queda olvidado ante la imposición de la Catedral y el sonido de la gaita de fondo.

La Catedral de Santiago de Compostela es la obra más sobresaliente del arte románico en España. Se accede por el magnífico Pórtico de la Gloria y su interior está lleno de capillas y detalles que conducen hasta el impresionante altar mayor. Con un poco de suerte (pues solo sucede doce veces al año), también se puede observar la salida del botafumeiro, un incensario de grandes dimensiones que conforma un rito único.

Por último, cabe destacar las distintas plazas que rodean la Catedral, como la de la Inmaculada, la de la Quintana y la de Platerías, o bien acercarse hasta el parque de la Alameda y su Paseo de la Heradura, desde donde se puede observar una magnífica panorámica de la capital.



Gastronomía

Destaca por su variedad y por la calidad de su materia prima. Muestra de ello son los más de treinta productos gallegos reconocidos con Denominación de Origen y la consolidación de la gastronomía local con 11 estrellas Michelin.

Para empezar, encontramos un innumerable surtido de pinchos y tapas, siendo las más conocidas la empanada gallega (con relleno de hortalizas y carne o pescado), la de lacón con grelos (hoja tierna de los tallos del nabo), la de chorizo criollo o la de pimientos del padrón que, como recoge el dicho popular, unos pican y otros no. Aunque la tapa estrella por excelencia es el pulpo a la gallega.

Los platos principales están basados principalmente en cocidos de gran contenido calórico con las carnes, las verduras y las legumbres como protagonistas. Así surgen platos como el caldo o cocido gallego, los callos con garbanzos o el churrasco. Pero el plato internacional más conocido es la mariscada, que puede estar formada por almejas, mejillones, nécoras, percebes, langostinos, cigalas, navajas,... pero, sobre todo, por la centolla gallega.

Para terminar, entre los postres más populares encontramos el surtido de quesos, la leche frita, las filloas (muy similar a las crepes), los almendros de Allariz (una mezcla de almendra molida con azúcar y clara de huevo) y, como no, la aclamadisima tarta de Santiago.

TEXTO N. TOMÁS

Fiestas del APÓSTOL SANTIAGO



Las fiestas populares gallegas por excelencia son las del Apóstol Santiago, patrón de la ciudad, de Galicia y de toda España. Estas tienen lugar cada año durante la segunda quincena de julio, cuando diversas actividades culturales y espectáculos toman la calle para congregarse a miles de ciudadanos y turistas: música, danza, humor, teatro, pasacalles, verbenas, exhibiciones de trajes regionales y bailes folclóricos se apoderan así de Compostela.

Don Quijote

C/ Laxe, 4 Vigo - Telf. 986 229 346
www.donquijoterestaurante.es



Cuidada oferta gastronómica basada en la cocina gallega tradicional y buen precio. Este restaurante está situado en una preciosa calle peatonal del Casco Vello de Vigo. Terrazas con vistas a la ría.

Parrillada Monterrey

C/ de San Miguel, 16 Orense - Telf. 988 252 289
www.monterreyourense.com



Los mejores productos e ingredientes para servir una carta exquisita que mezcla cocina tradicional y creativa en un entorno cómodo y acogedor. Destaca su amplio surtido de ginebras para satisfacer a los paladares más exigentes.

Marisquería Rias Baixas 2

República Argentina, 21 Vigo - Telf. 986 225 145
www.riasbaixas2.es



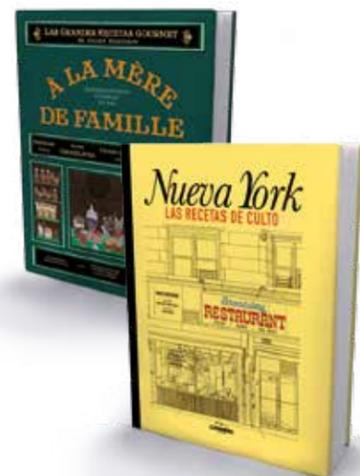
Su plato estrella es, cómo no, la mariscada, y su carta un recopilatorio de lo mejor de la ría: vieiras al horno, ostras, pulpo, lubina, langosta, buey o centolla, son algunas propuestas. Otras de sus especialidades son el cocido gallego, la empanada casera y el lacón con grelos.

SE BUSCA INSPIRACIÓN INTERNACIONAL

¿Estás pensando en renovar la carta de tu negocio? Toma nota de estos estupendos recetarios publicados recientemente por la editorial Lunweg.

Nueva York, las recetas de culto propone un recorrido culinario a través de 130 recetas que recogen los grandes clásicos de la comida neoyorquina, desde los platos más callejeros hasta los más delicados: bagels, huevos, ensaladas, hamburguesas, brownies, muffins, el auténtico cheesecake, etc. Recetas muy detalladas e ilustradas con magníficas fotografías para poder llevarlas a cabo con facilidad.

Y si quieres que tus clientes acaben de rechuparse los dedos, con *A la Mère de Famille* descubrirás todas las recetas, trucos y secretos de esta pastelería parisina, una de las más antiguas del mundo. Bizcochos, magdalenas, bombones, mermeladas, turrónes, mazapán, helados, pastas de frutas y un sinfín más de recetas quedan recopilados en esta magnífica obra.



FÓRUM A CORUÑA

El pasado mes de febrero se celebró en A Coruña el Fórum Gastronómico, un encuentro dirigido a los profesionales del sector de la restauración, que cerró sus puertas con más de 21.000 asistentes, un incremento de asistencia del 40% y un 30% más de superficie respecto a las ediciones anteriores celebradas en Santiago de Compostela y Girona (ambas ciudades se turnaban para acoger de forma bianual este congreso). Tanto éxito ha cosechado este evento, que volverá a celebrarse en A Coruña a principios del 2015, demostrando una vez más que el sector de la restauración va viento en popa.

En este marco, Unilever Food Solutions participó activamente con un stand donde se realizaron múltiples 'showcookings' y ofreció una aclamada ponencia durante la que Angels Solans, directora de la Compañía, junto con el equipo de Chefs, presentó las *Cinco claves para mejorar el día a día del hostelero*. Se calcula que anualmente se podría ahorrar un gasto que ronda los 7.000 euros.



ESTRENO EN LAS REDES SOCIALES

Desde Unilever Food Solutions apostamos por las nuevas tecnologías con el fin de estar más cerca de nuestros clientes, conocer sus necesidades y sus demandas. Es por ello que hemos abierto perfiles sociales en Facebook, Twitter y Youtube.

A través de estas plataformas queremos aportar información de interés y difundir nuestras innovaciones entre los profesionales del sector, facilitando el acceso a contenidos, herramientas y servicios que les ayudarán a impulsar su negocio día a día.

Queremos compartir nuestro conocimiento con el tuyo, queremos estar más cerca de ti. ¡Síguenos!

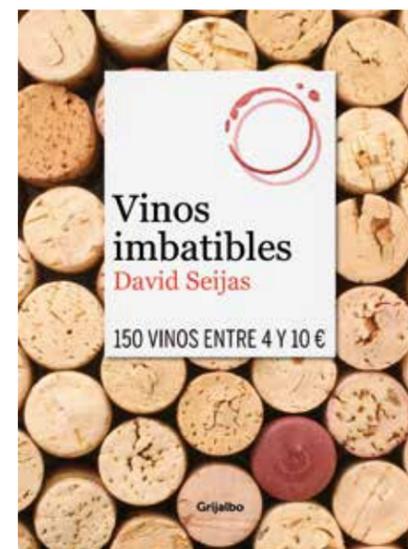


Facebook.com/unileverfoodsolutions.es
Twitter.com/UnileverFS_es
Youtube.com/user/UFSSpain



150 VINOS ENTRE 4 Y 10€

¿Un vino puede ser bueno y barato? David Seijas contesta a esta pregunta con un "sí" rotundo. Este sumiller de renombre, que ejerció esta función en elBulli, demuestra en su recién estrenado libro *Vinos imbatibles*. 150 vinos entre 4 y 10 euros que calidad y precio pueden ir de par. La obra publicada por ediciones Grijalbo está dividida en cuatro secciones: de 3 a 6 euros, de 6 a 8 euros, de 8 a 10 euros. Entre otras recomendaciones presentes en la lista de Seijas, figuran caldos como Cepa por Cepa (Bodegas Nekeas, 5 euros); Chardonnay 234 (Enate, 7 euros); Libalis (Bodega Maetierra, 6 euros); Gran Cerdo (Bodega The Wine Love, 4 euros). La obra también ofrece una pequeña selección de vinos de más de 10 euros, recomendados en ocasiones especiales.



BUENOS PRONÓSTICOS PARA LA HOTELERÍA Y RESTAURACIÓN

La actividad turística ha crecido un 4,2% en el primer trimestre del 2014 y los pronósticos nacionales para el verano siguen en auge. De este modo, la industria hotelera mejora sus expectativas de cara a la temporada alta por primera vez desde el inicio de la crisis, con entre un 15% y un 20% más de reservas hasta junio y gracias a la recuperación del mercado interno. Así lo señaló el presidente de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (Cehat), Juan Molas, que pronosticó hasta inicios de verano un incremento del 5,9% en la llegada de turistas extranjeros, hasta los 25,5 millones de visitantes. Habrá un "crecimiento importante" de reservas hacia destinos tradicionales del mercado nacional, como las comunidades de Aragón, Castilla y León, Castilla-La Mancha o Extremadura, y ciudades como Benidorm, Toledo, Barcelona, San Sebastián y Madrid. Esta tendencia también repercute de forma favorable en el sector de la restauración, que se beneficia tanto de la presencia de visitantes extranjeros y nacionales en todo el país, como por el incremento de la demanda de actividades puramente gastroturísticas.



Sector Turístico España
1er trimestre 2014
DATOS CEHAT

AGENDA 2014

20 a 23/05
GASTRO CANARIAS
Santa Cruz de Tenerife

25 a 27/05
SALÓN VINOS NOBLES
Jerez de la Frontera

15/06
FIESTA DE LA CEREZA
Milagro (Navarra)

06/07
FIESTA DEL PAN
San Cristóbal de Cea (Orense)

26/07
DÍA DE LA LONGANIZA
Graus (Huesca)

10/08
FIESTA DEL PULPO
Carballiño (Ourense)

31/08
FERIA DEL TOMATE
Mansilla de las Mulas (León)

Tragos veraniegos

El paladar le ha pillado el gustillo a las nuevas experiencias. Se rompen moldes, se rompen géneros. Cambia el patrón.

A la carta...

Tanto en sabores como en presentación, maridaje y momento de servicio, las bebidas no podían estar exentas de modas. En la actualidad, hay una gran cantidad de opciones nuevas y atractivas de refrescos y espirituosas.

Sabores amargos, dulces, picantes, frescos y refrescantes; con o sin alcohol; en copa tulipa,

tubo, cocktail; para el vermut, el 'afterwork' o con motivo de una comida, los tragos veraniegos se reinventan y se ponen a la última bajo el intenso brillo del sol.

Solo hay motivos para brindar, EL ritual de temporada.

TEXTO L. ZIEGER



LOLEA

Sangría premium artesana elaborada con vinos blancos o tintos, zumos naturales y especias, con un toque ligeramente frizzante.



TÉ LIPTON FRUTAS DEL BOSQUE

Un té de gran calidad, con aroma a frutos rojos, ideal para preparar originales cócteles con un sabor innovador y color rojo pasión.



GRANINI LIGHT

Es una auténtica revolución... el mejor sabor de la fruta, ahora 'light'. Existen cuatro variedades: melocotón y uvas; naranja; piña y multifrutas.



VIÑACHY

Un espumoso rompedor elaborado con los mejores caldos de Bodegas Casa de la Viña y Vichy Catalán. Tiene versión blanco, rosado y tinto.



APEROL SPRITZ

Un licor que evoca el estilo de vida italiano, desde la hora del aperitivo a una noche en la plaza. Alegre y para disfrutarse con amigos, su característico sabor tiene fama internacional.



MAELOC

Una sidra gallega elaborada 100% con manzanas ecológicas de más de 1.000 cultivadores autóctonos, producida conforme a las prácticas de Agricultura Ecológica de la comunidad.



MOËT ICE IMPERIAL

El primer y único champagne pensado para ser consumido con hielo. Botella blanca y oro, es la opción más refrescante y glamurosa de este verano.



MARTINI ROYALE ROSATO

Un cóctel sofisticado, listo para servir. Perfecto para acompañar las puestas de sol, en dos preciosos colores, rosado o dorado.



En el año 2007 la Escuela Superior de Barcelona (ESHOB) se instaló en el barrio 22@ donde dispone de instalaciones adecuadas a las necesidades pedagógicas. Iñaki Gorostiaga, con una amplia trayectoria internacional en el sector, es el director de este prestigioso centro con el que colabora Unilever Food Solutions.

APOSTANDO POR LA FORMACIÓN



Iñaki Gorostiaga
Director de ESHOB



Nos presentaría brevemente su escuela...

El objetivo de nuestra institución es ser referente en el sector de la hotelería y restauración, y formar a los mejores profesionales para dotar a ambos sectores de un alto nivel global.

¿Cuál es su valor añadido?

En ESHOB el número de prácticas es muy superior al de otras escuelas ya que el 50% del horario del plan de estudios lo dedicamos a la práctica en los tres restaurantes que gestionamos aquí: dos están abiertos al público (uno de menú y el otro gastronómico) y otro es exclusivamente restaurante interno. ¡En todos se come espectacular!

A nivel de aprendizaje, ¿cuáles son las prioridades de ESHOB?

Dejamos muy claro a los alumnos cuál va a ser su día a día profesional si siguen esta vía y les ofrecemos una formación muy personalizada. De inicio, cada alumno tiene su propio fogón en las cocinas pedagógicas. Se

empieza trabajando en pareja o trío y cada vez van ganando más autonomía hasta que se quedan solos. Aquí trabajan casi 100 personas, más los profesionales del sector que intervienen puntualmente para compartir la realidad con los alumnos.

¿Cuáles son las prioridades de aprendizaje?

Como valores destacaría aptitud y actitud y, claro, destreza, razón por la que contemplamos en el plan de estudio tantas horas prácticas. Queremos que los alumnos salgan de aquí sabiendo trabajar en equipo, con un alto conocimiento del sector y que sepan el valor de una formación constante.

¿Cuáles son los itinerarios formativos más solicitados?

Cocina, porque la figura del Chef está muy de moda. Pero tenemos un altísimo número de solicitudes en todos los sectores que desarrollamos.

¿Ha notado un cambio de rumbo en el sector?

El sector ha gozado de mucha más notoriedad en los últimos años, ya que hay un gran fenómeno mediático entorno a la figura del Chef. También se observa una gran profesionalización de las diferentes figuras: cocineros, sala, directores,... eso es importante porque incrementa el nivel del sector.

¿Qué es lo más gratificante de la enseñanza?

Ver cómo los jóvenes entran en la escuela siendo niños y salen convertidos en adultos. Les enseñamos a subir el primer escalón, poniendo a su disposición una experiencia real del mundo de la hostelería desde el primer día, y lo hacemos bien para que estén preparados para el futuro.



“El objetivo de nuestra institución es ser referente en el sector de la hotelería y restauración, y formar a los mejores profesionales para dotar a ambos sectores de un alto nivel global”



FUNDACIÓN PRIVADA

La instalaciones de ESHOB en el barrio barcelonés 22@. Aquí se forman a profesionales cualificados en las diferentes ramas del sector de la restauración y la hostelería.

Abajo, los estudiantes de ESHOB con los Chefs de Unilever Food Solutions en Alimentaria 2014.

¿En qué contribuyen a su proyecto empresas como Unilever Food Solutions?

Nos permite ‘palpar’ la realidad del sector. Un valor añadido muy importante para los futuros profesionales que formamos aquí, ya que pueden descubrir la vertiente de producto y la comercial, así como conocer a profesionales con quienes interactuarán durante su trayectoria.

¿Qué planes de futuro comparten?

Nuestros alumnos han prestado apoyo en la cocina del stand de Unilever Food Solutions en la Feria Alimentaria. Además, la Compañía nos aporta productos para que los estudiantes puedan desarrollar su creatividad en los restaurantes de la escuela y el Chef de Unilever Food Solutions, Javier Guerra, viene a ESHOB a compartir sus experiencias y consejos profesionales.

Programas TV, chefs mediáticos, cursos, talleres, el sector parece estar en permanente ebullición...

No hay duda de que está de moda, pero no de forma efímera. Ha gozado de un buen tirón mediático, tenemos excelentes embajadores de nuestra cocina en todo el mundo y como está en un nivel muy alto se desarrolla cada vez más la vertiente de turismo gastronómico que nos ayuda a crecer. A nivel culinario somos una potencia mundial. Y eso seguirá así.



Alimentaria 2014

celebró su edición más internacional

Del pasado 31 de marzo al 3 de abril, tuvo lugar en Barcelona la feria Alimentaria, referente de la industria de la alimentación y de la bebida, que clausuró con un nuevo récord de asistencia: más de 140.000 visitantes y 3.800 empresas participantes, entre las que se encontraba Unilever Food Solutions, con un stand propio en el pabellón Restaurama.



Exposición de productos, degustaciones, talleres, ponencias, 'shows' culinarios... fueron los protagonistas de la XXª edición de Alimentaria, que ha apostado por ser la más innovadora, gastronómica e internacional celebrada hasta el momento.

El salón contó con 14 áreas temáticas: Multiproducto (productos alimentarios en general), Muidulce (dulcería, galletas y confitería), Expobebidas (aguas, refrescos y cervezas), Expoconser (conservas y semiconservas), Interpesca (productos del mar, acuicultura y piscifactoría), Intercarn (productos cárnicos y derivados), Interlact (productos lácteos), Congelexpo (productos congelados), Alimentación Ecológica, el Pabellón de las Comunidades Autónomas, el Pabellón Internacional (con empresas y representaciones institucionales de 50 países) e Interven (vinos y espirituosos), Olivaria (aceites de oliva y vegetales) y Restaurama (alimentación fuera del hogar) que fueron de las más aclamadas por el público visitante.

En esta última, se estableció el stand de Unilever Food Solutions en el que, además de su equipo de Chefs, se invitaron a destacados cocineros como Koldo Royo, entre otros. Nuestro objetivo: tener un espacio muy activo, con mucho 'showcooking' y un programa muy diverso. Desayunos sin gluten, Hamburguesas con "H" de Hellmann's, Paellas con el nuevo Caldo Knorr o la nueva App ZeroMermas, fueron solo algunos de los temas con más éxito.



STAND UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Parte del equipo comercial en el stand junto con su Directora General Angels Solans.

SHOWCOOKING

Hamburguesas con Hellmann's.

PREMIO

Una de las ganadoras del concurso "Come y Gana con Knorr" junto con nuestro Chef líder Javier Guerra.



THE ALIMENTARIA EXPERIENCE

Talleres y demostraciones culinarias, en un espacio donde tuvo presencia Unilever Food Solutions.

ÉXITOS DE AUDIENCIA

El Chef Carles Tejedor en la 'masterclass'.

La gran novedad en esta edición fue The Alimentaria Experience, un espacio muy dinámico que reunió a 46 estrellas Michelin que impartieron talleres y demostraciones culinarias en directo, como Joan Roca, Juan Mari Arzak, Quique Dacosta, Pedro Subijana, Carme Ruscalleda o Paco Pérez entre otros. Por su lado, Unilever Food Solutions ofreció en este espacio, junto al Chef Carles Tejedor, una 'masterclass' en la que revelaron algunas claves que pueden convertir a un restaurante en un negocio de éxito.

Otros espacios destacados fueron Vinorum, donde se presentaron los 50 vinos más rompedores del momento; Innoval, una espectacular exposición de más de 230 nuevos lanzamientos en alimentación y bebidas, entre los que se encontraban los Caldos Versátiles Concentrados Sin Gluten y la Gama de Preparación en Frío de Knorr; o The Alimentaria Hub, que volvió a ser el centro neurálgico de la feria, con más de 50 ponentes que analizaron el presente y futuro del sector.

Finalmente, el salón clausuró después de cuatro días muy intensos con unas cifras de registro espectaculares: más de 140.000 visitantes procedentes de 141 países.

Alimentaria responsable

Cabe destacar que los alimentos y bebidas expuestos en Alimentaria no se desperdiciaron, sino que una vez finalizada la feria, se entregaron más de 20 toneladas a la Fundació Banc dels Aliments. Además, los platos cocinados en los bares y restaurantes del recinto que no se llegaron a consumir, fueron distribuidos en comedores sociales.

TEXTO S. GONZÁLEZ

ANA M. LÓPEZ
PERIODISTA

ALIMENTARIA, CUANDO EXPORTAR ES UNA EXIGENCIA Y NO SOLO UNA OPCIÓN

Solo quien pasea por los enormes pabellones que ocupa Alimentaria puede entender, asumir, digerir la verdadera dimensión de esta feria y todo el negocio, el PIB, la inversión, el I+D, los puestos de trabajo que genera. El sector de la alimentación es de los pocos que han resistido la sacudida brutal de la crisis con incrementos constantes del negocio desde el 2009 al ritmo del 10% anual, y la fuerza que le ha dado aguantar lo inaguantable le ha llevado a convencerse de que, para crecer más, hay que ir a buscar salidas más allá de nuestras fronteras.

¿Está preparado el sector? ¿Tiene garantías o al menos buenas probabilidades de éxito? Sí. Sin duda ninguna. En primer lugar, porque puede defenderse con un producto de primera calidad. Estoy cansada, ¡cansada!, de escuchar a profesionales de todas las ramas de la alimentación (productores, distribuidores, cocineros, representantes de marcas de comida y bebida...) venidos de medio mundo cantando las excelencias de nuestros productos.

¿Qué nos falta? Creémoslo un poco más, vender mejor nuestra marca. Miren a los italianos, que comercializan como suyo, con sus etiquetas, bajo su bandera, aceite 100% español. Según la Organización Mundial del Comercio, España es la octava potencia mundial en el comercio agroalimentario y la cuarta de la Unión Europea. Pero eso no parece que se haya trasladado todavía a la realidad.

¿Qué más nos falta? Quizá que la administración pública facilite todavía más esa salida al exterior. El paladar es la mejor autopista para conquistar el mundo.

¿Qué tenemos, además de lo primordial, que es la excelente materia prima? Tenemos a los mejores embajadores posibles: los cocineros, con Ferran Adrià, icono planetario, a la cabeza, dispuestos a ayudar echando mano de su gancho internacional. Ellos están encantados de ejercer ese papel.

La prueba de que se está enfilando el camino correcto son las cifras que se han manejado en Alimentaria en esta última edición: hubo más de 42.000 visitantes extranjeros provenientes de 140 países de un total de 140.000 visitantes profesionales. Una barbaridad. Si se comparan con los 5.000 que pasaron por la feria de 1998... Y ese incremento tiene que ver con las ganas de salir ahí fuera, una prioridad que se plasmó en un plan estratégico a finales de la década pasada. Son, en definitiva, cifras alentadoras en un momento en que la exportación ya no es una opción sino una exigencia.



Unilever Food Solutions ofreció, junto al Chef Carles Tejedor, una 'masterclass' en la que revelaron claves para un negocio de éxito.

Verde, que te quiero verde

la cesta de la temporada

Hoja por hoja, se deshoja. Varía la intensidad verdosa, cambia el cuerpo y cada vez cruje más. Hasta llegar al tallo central del cogollo, el corazón.

Cruda o cocida. Sola o para acompañar platos robustos que requieren ligereza.

Todo el año, se puede disfrutar. Pero en primavera-verano ocupa un puesto de honor por sus virtudes hidratantes, refrescantes y saludables.

Es la base de ensaladas generosas, coloridas y apetecibles, aderezabas con salsas gustosas, variadas, y complementos y adornos que generen contrastes de colores e intensidad.

Lechuga beluga, romana, francesa, batavia,... según las variedades los bordes de las hojas pueden ser lisos, ondulados o aserrados.

UN FENÓMENO VERDE Y NATURAL.

Ayyy, el rico arroz



Pregunte a cualquier extranjero cuál es nuestra especialidad nacional y la inmensa mayoría contestará un rotundo “paella”. Pero, más allá de ser el plato con más fama fuera de nuestras fronteras, también es el más codiciado por los mismísimos autóctonos. Aunque digamos las cosas alto y claro, hablar de ‘paella’ es erróneo, ya que sólo se trata de una de las infinitas recetas de arroces que se cuecen en toda la península y cuya combinación de ingredientes varía según la localización geográfica. Lo que nunca falla es, cómo no, el arroz.

Temporada ideal

Un estudio de mercado realizado por Unilever Food Solutions ha destacado que la paella es el plato más solicitado por los españoles, con un total de más de 200 millones servidas anualmente. Y, doble éxito, también es el plato más pedido por los más de 60 millones de turistas que visitan nuestro país cada año. ¿Qué mayor aval podría tener este plato?

Aunque los arroces se consumen durante todo el año, tienen su época de máximo tirón en verano, debido a que el buen tiempo invita a salir y a comer en las terrazas de los restaurantes. Como confesaba a este magazine Jay, turista estadounidense, “Sol, mar y... arroz. ¡Eso es España!”. Forma parte de esta inmensa mayoría de extranjeros que cada año acuden a nuestro país atraídos por nuestras playas y cultura, pero también gastronomía. Porque no lo olvidemos, esta disciplina es cada vez más motivo de visita.

De hecho, recientes investigaciones llevadas a cabo en el sector ponen en evidencia que va creciendo el número de turistas que eligen como destino nuestro país, motivados por su atractiva oferta gastronómica, tanto a través de rutas especializadas como de su oferta popular y jovial, muy propicia a las temporadas vacacionales. Es el caso de tapas y arroces que se asocian a un ambiente informal y alegre, ya que se trata de platos a compartir con amigos y familiares.

Sin lugar a dudas, los arroces son uno de nuestros mejores embajadores de cara a la galería internacional. Por ello, es importante destacar y garantizar la calidad y presentación de esta especialidad.

REGLAS DE ORO

Los arroces pueden servirse como entrante, segundo o como plato único. Para garantizar su éxito, ciertas pautas son ineludibles:

- Siempre debe prepararse en una paellera.
- Usar arroz de grano redondo.
- Freír el arroz en el sofrito antes de echar el caldo para evitar que se pegue.
- El arroz se tiene que colocar formando una especie de montaña y rellenar el resto de la paella con el agua (un poco más del doble de arroz).
- En el momento de la cocción, el fuego debe de estar repartido de forma homogénea por todo el fondo de la paella.
- Es aconsejable no remover el arroz a partir del momento que empieza a hervir (cuanto más se toque mayor será el engrudo).
- Tras finalizar la cocción del arroz (unos 20 minutos, aproximadamente), dejar reposar unos minutos antes de servir.
- Nunca, jamás, poner cebolla en una paella: ablanda el arroz.
- ¿El secreto de un buen arroz? Sin duda, la calidad de sus ingredientes.
- Nada de coronar el plato con rodajas de limón, ya que su función no es otra que la de desengrasar los dedos al acabar de comer.



En la variedad está el gusto

La paella tiene su origen en Valencia y nace de la unión de los alimentos de los que disponía el pueblo, en aquel entonces, para subsistir: verduras de la huerta, pollo, conejo y arroz. Más tarde, se incorporaron pescado y marisco, hasta llegar a la actualidad en la que existen infinidad de variedades.

Y si bien algunos puristas denuncian un sacrilegio a la autenticidad, otros tantos son adeptos de las miles de interpretaciones que se pueden encontrar en las cartas españolas.

Cada Chef añade su propio toque, guiado por su inspiración y creatividad, así como por los ingredientes más accesibles en su localización. Ello multiplica las opciones. Mientras casi siempre se encuentran los clásicos (paella valenciana, marinera, mar y montaña, cocinadas a la leña, arroz negro o caldoso), otros locales reivindican, en cambio, que en la originalidad y variedad está el gusto. Por ejemplo, la Casa Chaparro en Valencia tiene renombre por su amplísima carta de arroces que revisita con combinaciones inesperadas: de pato, boletus y foie; a banda al cava; de setas y alcachofas y el arroz al horno con manitas de cerdo.

PARA GUSTOS, SABORES

Marinero, con manitas de cerdo, de setas y alcachofas...



WIKIPAELLA



GABRIELA GARCIA

A la última

La moda también está en lanzar y acreditar arroces con Denominaciones de Origen. Este camino ha seguido el famoso restaurante barcelonés El Suquet de l'Almirall. ¿Su última creación? La Paella Catalana. "Tomando como referencia a nuestros vecinos valencianos hemos ideado un plato que aúna la despensa de las tierras costeras y del interior", explica Quim Marqués, propietario del restaurante. Y sí, esta receta tiene sabores muy destacados que recuerdan las diferentes comarcas de la comunidad.

Este restaurante figura casi siempre en los 'rankings' de las mejores arrocerías nacionales. Y es que, cada vez más, los arroces copan la escena mediática como el plato que se merece todas las atenciones. Muestra de ello, son los atrevidos Chefs que sacan variantes que llaman la atención como, por ejemplo, croquetas de paella marinera o de arroz negro (una buena manera de aprovechar las mermas, por cierto). Por lo visto, tradición y vanguardia tienen su sitio en recetas de arroces.

Todas las paellas son arroz, pero no todos los arroces son paella



ARROZ NEGRO

Una de las infinitas variedades que existe de este plato.

Paella 'Freaks'

Ya lo hemos dicho, la paella tiene un sinfín de fans. Tanto es así que tres valencianos crearon la Wikipaella con el objetivo de "promover el hábito social de la paella como plato festivo y solemne" y, a su vez, "denunciar públicamente las transgresiones que se cometen, especialmente en la Comunidad Valenciana". Cada seguidor de esta plataforma puede opinar en pasos e ingredientes básicos de una paella valenciana: arroz, judía ferradura, garrofó, pollo y conejo han sido los consensuados hasta la fecha.

Por lo visto, no son los únicos en detectar el potencial de los arroces. La Universidad Católica San Antonio de Murcia ofrecerá el curso que viene el primer Máster en Arroces y Paellas del Mediterráneo.

Con todo ello, llegó la hora de hincarle el diente a una rica paella, a degustar rodeado de amigos y familiares. Eso sí, nunca solo, ya que perdería todo su encanto.

TEXTO L.ZIEGER

Consejos de Chefs...



PEPE EL TORRAO SAN JUAN

PLAZA SAN JUAN, 2 - MURCIA
TELF. 968 21 94 95

Arroz meloso con bogavante; con bacalao y habitas tiernas; negro con chipirones y ajetes; con perdiz y foie; conejo y caracoles serranos, en este local de Murcia tienen mucha variedad en torno a este plato. "Pero mi favorito es el arroz de boquerones y ajos tiernos, que es muy rico y especial. Me encanta trabajar estos platos porque tienen aroma mediterráneo. De Unilever Food Solutions uso las Primerbas de Knorr que aportan mucho sabor". **José Ramon García**



ES MOLÍ D'EN SOPA

CARRETERA DE MANACOR A PORTO CRISTO, KM 4
MANACOR (MALLORCA)
TELF. 971 55 01 93

En 1964, sobre la parcela de un histórico molino de viento harinero (el único que actualmente funciona en toda la isla de Mallorca), nació Molí d'en Sopa, un complejo gastronómico idóneo para todo tipo de celebraciones. "Con más de 40 años abiertos al público, nuestra oferta es muy variada ya que nos adaptamos constantemente a los productos de la temporada. Disponemos de una amplia carta, de la cual destacan nuestros arroces, los platos de pescado fresco y el cochinillo criado en la zona del levante mallorquín. También ofrecemos un menú degustación que va cambiando según la época del año. Nuestro plato más aclamado es el arroz con bogavante." **Manolo Hidalgo**



ROGAMAR

BAREDO, S/N - BAIONA (PONTEVEDRA)
TELF. 986 35 73 23

Situado en un enclave privilegiado, con unas espectaculares vistas a la ría, se encuentra este restaurante de atención y trato familiar que abrió sus puertas en 1973, según nos cuenta Susana, propietaria del local. "Nuestra especialidad es el arroz con bogavante procedente de las mismas Rías, como todo los platos de marisco que ofrecemos. Una auténtica exquisitez. A nuestros clientes les encanta venir por la gran calidad de nuestros productos, siempre frescos, y por las inigualables vistas al mar." **Susana Rodríguez**



Hace justo un año, Koldo Royo, que presentó programas de cocina en TV y ostentó una estrella Michelin durante casi 20 años por su trabajo en el restaurante Porto Pi, se apuntó a la moda del 'food truck'. Abrió su restaurante sobre ruedas El Perrito Cervecero en el Makro de Palma de Mallorca. Pionero de este movimiento en España, ofrece perritos calientes y hamburguesas premium que ya han conseguido el beneplácito por parte del público. ¿La mejor prueba de ello? Siempre hay cola ante su local.

Koldo Royo

Un Chef que marcha sobre ruedas

Sus fogones están en un camión, ¿por qué?

Me permite viajar y estar muy en contacto con la gente. ¡Me encanta!

¿Cómo llegó a ello?

Un acontecimiento familiar hizo replantearme qué quería hacer en la vida y qué quería recordar cuando llegara a viejo. Un día vi un camión y pensé que podría viajar y divertirme. Lo compré y rápidamente empecé toda la aventura. Actualmente, junto con mi socia Mercedes Palmer, disponemos de tres camiones repartidos por la isla de Mallorca. Aunque nuestra meta es acabar viajando por todo el país.

¿Tendrá una especialidad?

Hemos creado una nueva línea de 'hot dogs' bajo el concepto de 'plato'. Es decir, aportar todos los ingredientes y elaboración de un plato dentro del bocadillo. Por ejemplo, el perrito caliente mejicano lleva guacamole, queso, nachos y, cómo no, ketchup y mostaza. También ofrecemos hamburguesas gourmet, con las que descubrí toda la gama de Salsas Hellmann's y de las que me declaro un fan incondicional.



¿Cuáles usa en sus recetas?

Como ya he dicho, todas las salsas me parecen de una calidad excelente destacando, sobre todo, la Barbacoa, el Ketchup y la Mostaza. Aunque si hay un ingrediente estrella, en mi opinión, es la Mayonesa Sabor Original de Hellmann's, que me sirve como base para condimentar con otros ingredientes y crear, a su vez, nuevas salsas...

Tiene una estrella Michelin, ¿por qué seguir con perritos calientes y hamburguesas?

La estrella Michelin es un reconocimiento al trabajo bien hecho, pero un día la tienes y el otro ya no. Lo importante es aprender y hacer lo que te gusta. Personalmente, hacer hamburguesas es algo que me divierte y que me apetece. ¿Y por qué no? Además, solo hay dos tipos de cocina: la buena y la mala. Un plato de caviar puede resultar malísimo y un bocadillo de 'hot dog' puede ser una genialidad.

Entonces el 'fast food' puede ser 'good'...

¡Tiene que ser 'good'! Si las cosas no están bien hechas, la gente no hace cola para ello. La presión de hacerlo bien, siempre la tienes.

¿Cree que hay una moda de este tipo de comida?

En España siempre nos ha gustado mucho comer bocadillos y hamburguesas, pero hacerlos de forma más premium y encima de un camión aparcado en la calle, pienso que es una nueva tendencia.

¿Sigue alguno de los programas televisivos entorno a la cocina?

Todos. Me gusta mucho *Pesadilla en la Cocina*, *Top Chef* y *Comida sobre ruedas*, un programa que me viene muy bien que se haya empezado a emitir en España, justo después de que yo me iniciara en el movimiento 'food truck'.

¿En qué se diferencia versus otros especialistas de comida rápida?

Es que no pienso que sea comida rápida. Porque yo no dejo de cocinar, aunque de cara al público el servicio sea inmediato. Simplemente hago comida ambulante, pero de muy buena calidad. Y, en realidad, la cocina en la calle siempre ha existido. Todos los cocineros somos bastante feriantes...

TEXTO L. ZIEGER

“El 'fast food' siempre tiene que ser 'good' para tener éxito”



HAMBURGUESA DE CORDERO

INGREDIENTES

Carne de pierna de cordero picada a cuchillo: 200 gr por persona

Lavanda, tomillo, canela, cilantro, pimentón

Cebolla confitada casera

Queso de cabra y vaca rallado

Remolacha en juliana

Espinacas baby

Hoja de menta

Gotas de Mostaza

Gotas de Ketchup

Salsa Mil Islas Calvé/Hellmann's

ELABORACIÓN

Picar a cuchillo la carne (habiendo quitado previamente tendones y nervios, y dejando la grasa), y mezclar con las especias y la cebolla salteada. Salpimentar y hacer las hamburguesas individuales.

Hacer la cebolla carameliza al estilo tradicional, con vinagre y azúcar, hasta que tome un poco de color.

Cocer la hamburguesa al gusto, coronar con la cebolla caramelizada, el queso y una hoja de menta.

Calentar el pan y poner Salsa Mil Islas de Calvé/Hellmann's, espinacas, remolacha y la hamburguesa con un poco de Mostaza y Ketchup.

Tapar y acompañar de chips de verduras.

‘La ruta de los hamburgueseros HELLMANN’S’

Hellmann's organiza el primer concurso ‘La ruta de los hamburgueseros Hellmann's’. Esta actividad de gran repercusión mediática tiene como objetivo crear, de la mano de hamburgueserías de referencia de Barcelona y Madrid, un circuito en el que los consumidores puedan pedir una hamburguesa “edición especial” preparada con mayonesa Hellmann's.

Los clientes que prueben dicha hamburguesa y tras votarla en la web entrarán en el sorteo de una fantástica VESPA Hellmann's. Asimismo, el restaurante de cada ciudad que mayor puntuación consiga recibirá el galardón de Mejor Hamburguesa de la ciudad y será obsequiado con un fabuloso viaje a Nueva York, capital de la hamburguesa, así como una consultoría de mermas para maximizar la eficiencia en el local y reducir el coste de los desperdicios.

Dicho concurso se llevará a cabo del 2 de junio al 6 de julio de 2014 entre 20 restaurantes de Barcelona y 20 de Madrid.

Esta iniciativa nace con el objetivo de dinamizar el consumo de hamburguesas en hostelería, incrementando el tráfico de consumidores durante dicho periodo de tiempo a los establecimientos adheridos, además de dar visibilidad del restaurante en medios de comunicación y poder optar a ser elegido como la mejor hamburguesa de la ciudad.



Para más información, visita la página: www.hellmanns.es

Síguenos en: [f hellmannsSpain](https://www.facebook.com/hellmannsSpain) [@hellmanns_Spain](https://twitter.com/hellmanns_Spain)

tu MENÚ



Cuidar la presentación de tus recetas, el método de cocción empleado, la vajilla escogida o prestar especial atención a la decoración del plato con especias, salsas u otros aderezos son detalles clave para atraer y provocar el apetito de tus clientes. Especialmente para aquellos que acuden a diario, pues convertir las clásicas elaboraciones de menú en platos más visuales y apetitosos, te ayudará a no caer en la monotonía.

CON LA COMIDA, SE JUEGA

DESPIERTA EL APETITO

Jugar con los colores de los ingredientes, los cortes de estos (en juliana, brunoise, dados, rodajas, medias lunas,...), la variedad de elaboraciones previas (macerado, germinado, fermentado, prensado) o el método de cocción (escaldado, al vapor, estofado, rehogado, plancha, tempura, horno,...) permite un sinfín de combinaciones que hacen que una receta sencilla pueda convertirse en un plato singular y atractivo.

Es el caso de las verduras, tubérculos y legumbres, ya que su combinación de colores puede resultar explosiva a la vista del comensal. No es lo mismo cocinar la clásica menestra de verduras, que elaborar una lasaña, un hojaldre o una preparación al papillote con los productos de la huerta de temporada. Además, ten en cuenta que no tienen por qué ser el plato principal, sino que pueden actuar como guarnición en forma de purés, salteados al wok o, lo último en tendencias, los chips crujientes de vegetales.

ADEREZA CON DESTREZA

Los condimentos también son una buena manera de dar un toque distinto de color a tus platos, además de aportar textura, aroma y gusto. Para ello, puedes contar con aceites aromatizados y vinagretas para

acompañar cremas y ensaladas; sales, pimientas, hierbas y otras especias más exóticas para resaltar carnes y pescados; o un clásico entre los clásicos, cocinar cebolla caramelizada para dar un gusto dulzón a las ensaladas o hamburguesas.

Aunque si hay un plato que permite dar rienda suelta a la creatividad, este son los postres. Siropes, espumas, gelatinas, helados, frutas, frutos secos, golosinas y un sinfín de ‘toppings’ más están a tu disposición. Y para los más atrevidos, también existe una amplia gama de germinados y flores. Contar con ellos para la decoración del plato es un éxito asegurado gracias a su gran vistosidad.

LA VAJILLA TAMBIÉN CUENTA

Cortadores, ralladores, lápices o aros de montaje permiten presentar ensaladas, pasteles o una simple tortilla o huevo a la plancha con gran elegancia y originalidad. En este sentido, no debemos olvidar que la utilización de moldes y otros utensilios de decoración resultan grandes aliados para conquistar el estómago de los más pequeños, ya que permiten realizar composiciones con forma de caras, animales, etc., convirtiéndose así en platos muy atractivos.

Por último, servir los alimentos en una vajilla diferente a lo habitual también te ayudará a llamar la atención de tus clientes. Hoy en día, existe una gran variedad de recipientes con formas y colores muy distintos, siendo el plato de pizarra uno de los más recurrentes para presentar tapas y platos con la carne como ingrediente principal.

LA COCINA ES UN ARTE Y EN EL PLATO HAY QUE:

- Combinar los colores de los ingredientes
- Apostar por cortes originales
- Variar métodos de cocción y preparación
- Aderezar con nuevos aromas
- Jugar con las texturas
- Innovar en la mezcla de sabores
- Usar utensilios y vajillas atractivos

Una presentación de los alimentos más cuidada y vistosa, ayuda a despertar el apetito de niños y adultos.

tu COCINA



'ZeroMermas' es la nueva aplicación digital que Unilever Food Solutions pone a disposición de los Chefs profesionales para orientarles, fácil y cómodamente, hacia un correcto seguimiento y gestión de los residuos de alimentos. Gracias a esta herramienta, se podrán reducir las mermas y, de este modo, los negocios que se apunten a este plan ahorrarán costes importantes.

DESCUBRE LA NUEVA APP 'ZEROMERMAS'

Esta nueva App gratuita para smartphones y tablets, te ayudará a identificar cuándo y dónde estás generando una mayor cantidad de desperdicios alimentarios y, aplicando sus consejos, podrás empezar a ahorrar dinero.

En tu cocina: 'ZeroMermas', 3 pasos para ahorrar dinero reduciendo el desperdicio.

Paso 1: Descárgate la APP ZeroMermas (disponible gratis en Google Play y Apple Store)

Pruébala, implica a tu equipo y benefícate de todas sus ventajas:

- Identificación de desperdicios.
- Revisión de servicios a lo largo del día.
- Seguimiento semanal del progreso de tu equipo e identificación de los costes de ahorro.
- Información sobre cuánto dinero puedes ganar mediante la reducción de desperdicios en un 20%.

Paso 2: Identifica cuándo y dónde generas más desperdicios

Utiliza las herramientas descargables para comenzar a tomar medidas contra tus desperdicios:

- Formulario control de entregas.
- Formulario planificación 'mise en place'.
- Plantilla escandallo de recetas.
- Plantilla lista de la compra.
- Tabla auditoría de desperdicios (3 días).
- Tabla auditoría de desperdicios (5 días).

Paso 3: Guía para la gestión de Mermas

Podrás acceder a la completa guía *Ahorra dinero reduciendo los desperdicios* y descubrir todas las claves para el control de estos en cada uno de los procesos en los que generamos mermas, desde planificación del menú, las compras, la gestión de stocks, el control de raciones, etc. Así, conseguirás una gestión más efectiva de los alimentos que se traducirá en forma de ahorro en tus costes.

Descárgate de forma gratuita la APP ZeroMermas y empieza a ahorrar dinero.

<http://www.unileverfoodsolutions.es/nuestros-servicios/tu-cocina/mermas-gestion>

tus CLIENTES



El paso de las retransmisiones de partidos a canales televisivos privados y la afición por el fútbol, si combinamos ambos factores nos encontramos con un fenómeno muy propio de nuestro país: el asistir a los enfrentamientos deportivos de esta disciplina en restaurantes y bares. Además, lo solemos hacer en familia o con el grupo de amigos. Eso se convierte en una excelente oportunidad para generar tráfico hacia tu local, así como incrementar ventas. Toma nota de los consejos publicados en esta página.

¡SACA PARTIDO AL FÚTBOL!

A continuación, te presentamos las tácticas para llenar tu local cada día de partido:

1. COMUNICACIÓN

¡Utiliza soportes claros y visibles para comunicar el partido!

Tanto en el exterior como en el interior y aprovecha el potencial de las redes sociales (Facebook, Twitter, etc.) para ampliar la información. ¡Siempre captarás nuevos clientes!

2. DINAMIZACIÓN

¡Crea porras y harás ambiente!

Tu misión es crear un ambiente ameno en el que tus clientes se sientan relajados. ¡Las porras generan amigos y los amigos se encuentran en tu local!

3. PROMOCIÓN

¡Aumentarás el ticket medio!

Los días de partido, ofrece diferentes promociones que te permitan combinar pinchos, tapas, menús combinados o bocadillos + bebida. Además, recuerda que los frutos secos de cortesía mejoran tu imagen y aumentan el consumo de bebidas.

Regalando un menú gratis por cada 9, o la tercera consumición, etc. haces que tus clientes se sientan especiales en tu local y repitan visita con más frecuencia.

4. AGILIDAD

¡Ofrecer un servicio rápido es vital!

Planifica bien el servicio con antelación para poder ofrecer una mayor rapidez y aprovechar al máximo la mayor demanda de tus clientes en los días de partido.

5. PROPUESTA CULINARIA EXPERTA

¡Seducir a los clientes!

Las tapas, pinchos, bocadillos y los snacks son los reyes de las noches de fútbol. Aprovecha su tirón, creando propuestas más sabrosas y apetecibles para incrementar el número de ventas.

PARA QUE LO PUEDAS APROVECHAR A TOPE, HEMOS UNIDO 2 CONCEPTOS GANADORES:

Hamburguesas + Fútbol

Utiliza nuestros atractivos materiales de visibilidad que te permitirán captar clientes para los días de partido gracias al calendario y crear consumo por impulso, asegurando de este modo tráfico en tu negocio y un incremento de ventas.

No dejes escapar la oportunidad y pregunta a tu gestor comercial cómo conseguirlos.



¡SACA EL MÁXIMO PARTIDO AL MUNDIAL CON HELLMANN'S!

Recetario

Coste por ración

Entrantes

Milhojas de sandía con mozzarella e ibérico, vinagreta de nueces y albahaca **1,79€**
Primerba de Albahaca Knorr

Ensalada de pasta a la Salsa César con manzana, pollo y bacon salteado **1,35€**
Salsa César Hellmann's

Ensalada de canónigos, pera y bacon crujiente al yogur **1,31€**
Salsa Yogur Hellmann's

Segundos

Pinchos de salmón **0,88€**
Brocheta de gambas Orly **1,01€**

Rebozador Knorr
Salsa Hellmann's Original

Croquetas de gambas y calamar **0,20€**
Croquetas de txanguro **0,21€**

Salsa Bechamel en frío Knorr
Empanador Knorr

Cazón en adobo frito **0,76€**
Empanador de Knorr

Puntillitas fritas **0,88€**
Maizena

Postres

Batido de fresas **0,41€**
Crema Sabor Yogur Carte D'Or

Trío de frutas cremosas **0,35€**
Crema Mango-Albaricoque Carte D'Or

Coste menú de 3 a 6€

RECETAS FRESCAS Y ORIGINALES PARA EL VERANO



MILHOJAS DE SANDÍA CON MOZZARELLA E IBÉRICO, VINAGRETA DE NUECES Y ALBAHACA

(para 10 pers.)



PRIMERBA DE ALBAHACA
KNORR

Una selección de hierbas aromáticas y hortalizas, cortadas y picadas, conservadas en aceite para mantener al máximo su sabor.

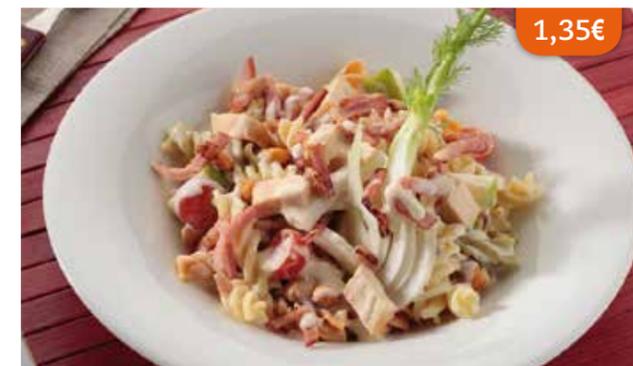
Sandía	800 gr.
Mozzarella fresca	750 gr.
Lonchas de jamón ibérico	300 gr.
Lechuga tierna variada	100 gr.
Nueces peladas	230 gr.
Primerba Albahaca Knorr	50 gr.
Aceite de Oliva	100 gr.

- Cortar la sandía en rodajas lo más regulares posible. Preparar de la misma forma rodajas de queso mozzarella.
- Montar la ensalada tal y como se muestra en la foto, alternando sandía, queso mozzarella y lonchas de jamón.
- En la parte de arriba, colocar un bouquet de ensalada.
- Para la vinagreta, machacaremos en un mortero unas nueces ya peladas que mezclaremos con una cucharada de Primerba de Albahaca Knorr. Batiremos despacio, a medida que incorporamos algo de aceite poco a poco.
- Aderezar el milhojas con esta vinagreta asegurando que llega al interior de las capas



PRIMEROS ENTRANTES

En verano, ¿qué puede resultar más apetitoso que una buena ensalada? Integra en tu carta entrantes frescos y saludables, elaborados con productos de temporada.



ENSALADA DE PASTA A LA SALSA CÉSAR CON MANZANA, POLLO Y BACON SALTEADO

(para 10 pers.)



SALSA CÉSAR
HELLMANN'S

Sin conservantes ni colorantes. Salsa ideal para platos de hoja tierna, arroces y pescados azules.

Fussilli Tricolor Knorr	900 gr.
Pollo cocido	500 gr.
Bacon	500 gr.
Tomate cherry	150 gr.
Manzana	200 gr.
Hinojo	150 gr.
Salsa César Hellmann's	250 gr.

- Cocer los Fussilli Knorr, enfriar y reservar.
- Mezclarlos con el hinojo cortado en juliana, la manzana a dados y los tomates cherry. Aliñar juntándolo todo con la Salsa César Hellmann's.
- Colocar la ensalada de pasta en el fondo del plato como base.
- Esparcir por encima los dados de pollo y las tiras de bacon salteadas.
- Darle el último toque con los quicos y con una rodaja de hinojo como decoración.



ENSALADA DE CANÓNIGOS, PERA Y BACON CRUJIENTE AL YOGUR

(para 10 pers.)



SALSA YOGUR
HELLMANN'S

Sin conservantes ni colorantes. Salsa ideal para ensaladas verdes, templadas y de pasta.

Salsa Yogur Hellmann's	250 ml.
Canónigos	600 gr.
Lechuga variada	1 kg.
Pera conference	1,5 kg.
Bacon ahumado	400 gr.
Nueces caramelizadas	200 gr.

- Cortar el bacon a dados y saltear hasta dejarlos bien dorados y bien crujientes.
- Colocar la base de canónigos y lechuga en los boles con la pera cortada al gusto y acabar con el bacon salteado y las nueces.
- Aliñar la ensalada con Salsa Yogur Hellmann's.



SEGUNDOS CROQUETAS Y FRITURAS

Exquisiteces de pequeño tamaño que nos gusta disfrutar con buena compañía. Croquetas y frituras son un denominador común dentro del mundo de la tapa del recetario nacional. Por ello, es fundamental disponer de una oferta de calidad en cualquier carta.

PINCHOS Y BROCHETAS

PINCHOS DE SALMÓN



0,88€/u.

BROCHETA DE GAMBAS ORLY



1,01€/u.

CROQUETAS DE GAMBAS Y CALAMAR



0,20€/u.

CROQUETAS DE TXANGURO



0,21€/u.



REBOZADOR KNORR

Alta versatilidad.
Tempura, buñuelos
y masa orly.



HELLMANN'S ORIGINAL HELLMANN'S

La gran mayonesa de los
profesionales. Mejor sabor*
y líder en ventas**.
Destaca por su gran textu-
ra y versatilidad.

PARA EL REBOZADO

Rebozador Knorr	200 gr.
Agua	280 ml.
Sal	15 gr.

PARA EL RELLENO

Salmón limpio	1 kg.
Gambón cocido limpio	1 kg.

Decoración: Mayonesa Hellmann's

1. En un bol, poner el Rebozador Knorr y añadir el agua. Desleír hasta obtener una masa líquida ligeramente espesa. Añadir sal.
2. Sumergir los gambones o los taquitos de salmón cocidos, hasta que queden totalmente envueltos por la masa para posteriormente freírlos.
3. Poner sobre papel secante y pincharlos con un palito de madera.

CROQUETAS

(para 10 pers.)



SALSA BECHAMEL EN FRÍO KNORR

Salsa de preparación
en frío con excelente
estabilidad en cocina.
Solo añadir agua.



EMPANADOR KNORR

No requiere pasar
por harina y huevo.
Empanados dorados
y uniformes.

PARA LA BECHAMEL

Agua	1 l.
Salsa Bechamel en Frío Knorr	570 gr.
Nuez moscada	10 gr.
Pimienta negra	10 gr.
Sal	15 gr.

PARA EL RELLENO

Gambas	100 gr.
--------	---------

Decoración: puerro baby

Txangurro	200 gr.
-----------	---------

Decoración: pimientos asados

1. Mezclar la Salsa Bechamel en Frío Knorr con el agua fría, dejar reposar unos 5 min. Rectificar de sal, pimienta y nuez moscada.
2. Añadir a la bechamel el ingrediente deseado y mezclar hasta conseguir una masa.
3. Sobre un recipiente, poner una base de Empanador Knorr. Con la manga, hacer churros en tamaño croqueta (cada croqueta absorbe unos 0,3 gramos de empanador aprox.).
4. Freír en freidora con el aceite caliente, 180°C.

*50 chefs externos han considerado que la Mayonesa Hellmann's Original tiene mejor sabor que sus principales competidores. Noviembre 2011.
**Market Share en valor. Panel Nielsen C&C Restauración. Diciembre 2013.



SEGUNDOS PESCADOS

Sol y playa, el verano ya está aquí y con esta estación son garantía de éxito los platos con sabor a mar, en especial las recetas fritas y rebosadas que siempre deben estar crujiente en su exterior, y jugosas en el centro. ¡Te damos la clave para lograrlo con la máxima efectividad!



0,76€

CAZÓN EN ADOBO FRITO

(para 10 pers.)



EMPANADOR KNORR

No requiere pasar
por harina y huevo.
Empanados dorados
y uniformes.

Maizena	100 gr.
Empanador Knorr	30 gr.
Sal	15 gr.
Cazón	1 kg.
Vinagre	80 ml.
Pimentón	30 gr.
Ajo	30 gr.

Decoración: Mayonesa Hellmann's

1. En un bol, mezclar para adobar los taquitos de cazón, el vinagre, la sal, el pimentón y el ajo bien picado. Dejar macerar.
2. En un recipiente, mezclar la Maizena y el Empanador Knorr.
3. Pasar por la harina mezclada los taquitos de cazón hasta impregnarlos bien.
4. Freír en freidora.
5. Poner sobre papel secante para absorber el aceite sobrante.
6. Como guarnición: unos gajos de limón y un bol de Mayonesa Hellmann's.



0,88€

PUNTILLITAS FRITAS

(para 10 pers.)



HARINA FINA DE MAÍZ MAIZENA

Ideal para frituras
más ligeras y
crujientes.

Maizena	150 gr.
Empanador Knorr	50 gr.
Sal	15 gr.
Puntillitas	1 kg.

Decoración: Gajos de limón

1. En un recipiente mezcla la Maizena y el Empanador Knorr.
2. Pasar por la harina mezclada las puntillitas previamente saladas hasta impregnarlas bien de harina con la ayuda de un tamiz.
3. Freír en freidora.
4. Poner sobre papel secante para absorber el aceite sobrante.
5. Guarnecirlo con unos gajos de limón.



POSTRES IRRESISTIBLES

Es una de las categorías de la carta más rentable.
Por ello, debes asegurarte que los postres que ofreces seduzcan a tus clientes.
Gracias a los productos de Unilever Food Solutions, será éxito a primera vista.



0,41€

BATIDO DE FRESA

(para 10 pers.)



Crema Sabor Yogur de Carte D'Or	200 gr.
Leche entera	1,5 l.
Zumo de fresa	1,5 l.

CREMA SABOR YOGUR

CARTE D'OR

Disolución instantánea en frío. Permite crear hasta 5 postres distintos: natural, griego, con sabor, bebible y salado.

Decoración: Fresas

1. Mezclar la leche entera y el zumo de fresa con la Crema Sabor Yogur de Carte D'Or y batir enérgicamente con una varilla manual durante 2 min. Dejar reposar en nevera durante 2 horas.
2. Verter en el vaso y presentar con la fresa laminada.



0,35€

TRÍO DE FRUTAS CREMOSAS

(para 10 pers.)



Cremoso de Mango-Albaricoque Carte D'Or	200 gr.
Leche entera	1 lt.
Coco rallado (tostado)	1 lt.
Gajos de pomelo rojo	200 gr.

CREMOSO MANGO-ALBARICOQUE

CARTE D'OR

Disolución instantánea en frío. Textura cremosa con trocitos de albaricoque. Sabor fresco, ideal para la carta de primavera-verano.

Decoración: Menta fresca

1. Mezclar el Cremoso de Mango-Albaricoque Carte D'Or con la leche entera bien fría y batir hasta su completa disolución.
2. Porcionar y mantener en nevera mínimo 2 horas.
3. Decorar con el coco rallado, el gajo de pomelo rojo y la menta.

¡AÑADE HIELO AL TÉ!

En verano, disfruta también de tus tés e infusiones **Lipton**.



¿La mejor recompensa?
Servir en mi menú paellas con más sabor a marisco y un color ideal, que despierten los aplausos de mis comensales



SABOR A MARISCO Y COLOR IDEAL
EN TAN SÓLO 1 PASO

NUEVO

A partir de Junio
Pruébalo

GRATIS
en www.ufs.com



www.unileverfoodsolutions.es

Contacta con nosotros en:

902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com

LA CRÈME

club de chefs

PARA CLIENTES

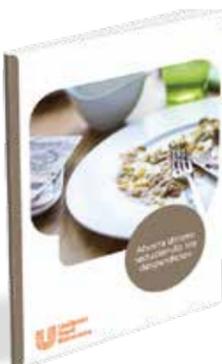
DESCUBRE NUESTRA GUÍA Y GANA EN EFICIENCIA

Ahorra dinero reduciendo los desperdicios



CADENA DE VALOR DE LA REDUCCIÓN DE DESPERDICIOS

1. Compra
2. Almacenaje
3. Preparación
4. Tomar nota
5. Raciones y desperdicios en el plato
6. Eliminación



Más información en:

<http://www.unileverfoodsolutions.es/promociones/lacremeclubdechefs>

INICIATIVAS

Se acerca el verano, pistoletazo de salida a la temporada hotelera turística, sobre todo en la zona costera de la península. Solo en el mes de agosto 2013, se calcula que España recibió la visita de 8,3 millones de turistas, un nuevo máximo histórico que demuestra la importancia de esta época en el sector.

EMPIEZAN LAS AULAS DE COCINA HOTELERA CON GRAN ÉXITO



DE ARRIBA ABAJO
Secuencia de la entrevista a nuestro Chef Peio Cruz.

El equipo participante en Benidorm con Cristina Arenas y Javier Guerra de Unilever Food Solutions.



35

El 2014 empezó con la publicación y difusión de la exitosa 'Guía de Marketing Digital para Restaurantes' y del anuncio de un acuerdo preferente con el portal de referencia eltenedor.es, líder en reservas online.

ARRANCA EL SEGUNDO CICLO DE LA CRÈME

Esta primavera está marcada por la presentación de la guía lanzada por Unilever Food Solutions **Empieza a ahorrar dinero reduciendo los desperdicios**. Este manual tiene como objetivo aportar las claves para reducir las mermas a lo largo de todos los procesos de la cadena de generación de desperdicios vigentes en los restaurantes, permitiendo ahorrar dinero y evitar el malgasto de alimentos.

Por otra parte, el concurso Súper Chef arranca su segunda edición centrado en una especialidad universalmente apreciada por los consumidores: **la hamburguesa**.

¡Habrán fantásticos premios para el ganador de este certamen!



Durante el transcurso del año, el programa La Crème seguirá ofreciendo material formativo para mejorar la gestión de los restaurantes, así como diferentes soportes para ayudar a los Chefs en su día a día ante los fogones. Uno de ellos será, por ejemplo, la herramienta para el diseño de cartas que estará disponible en el portal La Crème a partir del mes de julio. ¡Estad al tanto!

Es el momento de poner en marcha todo lo trabajado durante el año para alcanzar la satisfacción de los clientes y conseguir así que repitan en sus próximas vacaciones. Con este fin, en Unilever Food Solutions ponemos cada año a disposición de **nuestros mejores clientes hoteleros, las Aulas de Cocina Hotelera, seminarios ya consolidados tras el éxito recogido en todas sus ediciones anteriores**. Talleres teórico-prácticos centrados en mejorar la operativa de cocina y en conseguir un buffet perfecto y poder sorprender a los clientes, además de reducir costes y ganar en rentabilidad.

Los seminarios del Aula de Cocina Hotelera se centran en:

COCINA MÁS EFICIENTE

Repaso de los procesos en cocina que permiten adelantar la producción, ayudando a optimizar recursos durante todo el año, a la vez que mejorar la labor en la cocina y día a día durante la temporada alta.

BUFFET MÁS ATRACTIVO

Una buena gestión del buffet es clave para controlar el gasto (dirigiendo el tráfico hacia las zonas del buffet que más interesen) e incrementar la satisfacción del cliente: presentación, variedad, 'showcooking', decoración,...

Para más información entra en nuestra web:

http://www.unileverfoodsolutions.es/nuestros-productos/productos_hoteles/auladecocinahotelera

1ª edición

LA RUTA DE LOS

HAMBURGUESEROS HELLMANN'S

®

DISFRUTA DE LAS MEJORES HAMBURGUESAS

En 20 restaurantes de Barcelona y 20 de Madrid

2 Junio - 6 Julio



DESCUBRE LAS HAMBURGUESERÍAS
PARTICIPANTES AQUÍ

www.hellmanns.es



Unilever
Food
Solutions