

AL ⁶⁴_{núm.} PUNTO

La Revista de los Chefs
NOVIEMBRE 2015



 Unilever
Food
Solutions

Oda a los platos de cuchara
La tradición se pone al día

Editorial

Por PEIO CRUZ



Leader Chef Culinary Service
Unilever Food Solutions

[@ChefPeioUFS](#)

Ebullición. Esta es la palabra que mejor describe el momento que vive hoy nuestro sector. Ebullición en las cocinas –cómo no-, pero también en las ciudades, en las librerías, en la televisión, en Internet y, sobre todo, entre la sociedad. Nuestro público.

Y tanto es el hervor actual de la gastronomía, que en esta nueva edición de *Al Punto* hemos querido recoger aquellas últimas tendencias que creemos que más os podrán servir en vuestro día a día. Especialmente durante estos meses de otoño que acabamos de empezar. Por ejemplo, de la mano del entrevistado de este número, el chef Xavier Pellicer, descubrimos cómo sacar el máximo provecho a las verduras tal como él lo hace en su nuevo restaurante, Celerí (Barcelona).

También hablamos de las múltiples posibilidades que ofrecen los cereales y las semillas, tan en boga hoy en día; y dedicamos nuestro Reportaje Estrella a los sabrosos y tradicionales platos de cuchara. Todo ello sin olvidarnos de la importancia de la atención en sala o de las citas gastronómicas más esperadas de la temporada. Como el San Sebastián Gastronomika 2015, que este año contó con el patrocinio de Unilever Food Solutions.

Ebullición. Esta es la palabra que mejor describe el momento que vive hoy nuestro sector.

Menú

4

Sant Antoni

Bocado a bocado

8

Breves

Recetario, productos, agenda...

10

A la Carta

Patatas chips

12

Tendencia

Semillas, legumbres y cereales a tutiplén

14

La Crónica

San Sebastián Gastronomika en 5 datos

16

Cesta de la Temporada

Granada, superfruta del otoño

18

Actualidad

AECOC Estudio de Consumo

20

Reportaje Estrella

Platos de cuchara

24

Bodega

Cervezas sibaritas

25

Ideas para...

Un servicio de éxito

26

Entrevista al Chef

Xavier Pellicer

29

Publicidad

Cheesecake Carte D'Or

30

Recetario

Sabores de otoño

36

Locales

Inspiración latina

38

Iniciativa

Hamburguesas gourmet

CONSEJO DE REDACCIÓN

Ferran Moseguí
Ismael Valbuena
Cristina Guix
Peio Cruz
Àlex Vinyeta
Liliana Londoño
Ariana Cubeddu
Jordi Roig
Laia Zieger
Anaïs Navarro

COLABORADORES/AS

Silvia Artaza
Alfonso Acedo
Míriam Gifre
Alba García

COORDINACIÓN Y DISEÑO Pro.

c/ Ganduxer 115, 1 Plta.
08022 Barcelona 93 219 66 20
procomunicacio.com

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: hola@procomunicacio.com

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.



Unilever España, S.A.
Calle 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

Sant Antoni, bocado a bocado

Lo dicen los barceloneses, lo atestiguan sus vecinos y lo corrobora su amplia oferta gastronómica: Sant Antoni es el barrio de moda de la ciudad condal en cuanto a comer se refiere. Un céntrico hervidor y catador de tendencias que combina la modernidad con la tradición y la popularidad con la alta cocina, satisfaciendo tanto a veteranos como a recién llegados. ¡Larga vida a Sant Antoni!



El poder de la tradición

Ubicado en pleno centro de Barcelona, Sant Antoni gira en torno al histórico mercado de nombre homónimo. De él se ha heredado el gusto por los productos frescos, pero también la ebullición dominguera del barrio. Un fervor tradicionalmente protagonizado por el intercambio de cromos y sellos de coleccionismo, las paradas de libros antiguos y los desayunos y aperitivos de servilleta y tenedor que tanta demanda vuelven a tener hoy.

Sí, Sant Antoni es el barrio diurno por excelencia de la Barcelona actual. Una zona donde reinan los modernos brunch, los vermouths de toda la vida, las tapas, las comidas informales y las propuestas sanas elaboradas con alimentos de proximidad y servidas a cualquier hora del día. Todo ello con el monumental mercado que desde 1897 ha marcado la vida de la zona y que está cerrado por reformas en la actualidad. Visto lo visto, no cabe duda de que cuando se vuelva a abrir al público, Sant Antoni difícilmente tendrá rival.

La calle Parlament, el eje

Y si el mercado es el punto neurálgico del barrio, el referente de su resurgir es la calle Parlament. En tan solo 400 metros de largo, esta vía acoge algunos de los mejores bares y restaurantes que han abierto en la ciudad en los últimos años, como el siempre lleno Bar Calders, uno de los primeros locales del nuevo Sant Antoni. Con esencia barcelonesa y personalidad propia, aquí la 'pizzeta' de pera, cebolla confitada y gorgonzola y el hummus elaborado con garbanzos de payés se toman en casi cada mesa. Todo ello acompañado de un buen vermut a elegir. ¡Imprescindible!

Y del Bar Calders a Els Sortidors de Parlament. Este establecimiento es todo un paraíso para los amantes de tintos, blancos y rosados; unos caldos ideales para combinar con sus irresistibles tapas.

El Federal, el Tarannà, el Café Cometa, La Xalada, el Lando... La lista de locales de moda sigue sumando en esta vía, mezclándose con la autenticidad de los de siempre. Una genuinidad que tiene su bandera en la Taverna Pa i Trago, "el único restaurante de cocina tradicional catalana de la calle", asegura orgullosa Marta Llenes, nieta de los fundadores. Su carta está repleta de recetas de la abuela. Eso sí, "para llamar la atención a los jóvenes ahora también ofrecemos tapas". Raciones de calamares, chipirones, croquetas... "Tapas convencionales", explica Llenes, "nada creativo".

Mención especial merecen los dulces. Por una parte la famosa horchatería, turronería y heladería Sirvent, abierta en 1920. Por otra, Zuckerhaus, la diminuta pastelería donde los más modernos compran deliciosos postres caseros. También ellos han sido los primeros en catar las novedosas y sabrosas creaciones de la Donutería, tanto las dulces como las saladas.



IZQUIERDA:
BAR TARANNÀ
Un rincón lleno de personalidad en la calle Viladomat.

DE ARRIBA A ABAJO:
MERCADO DE SANT ANTONI
La joya arquitectónica del barrio, en plena reforma.

BAR CALDERS
Uno de los primeros locales del nuevo Sant Antoni.

DONUTERÍA
La reinención del famoso bollo, dulce o salado.



El efecto Adrià

Los más gourmet aseguran que, con los años, Barcelona, y más especialmente Sant Antoni, deberá dedicar un monumento a los hermanos Adrià por su afán de dinamizar la zona con su gastronomía. Y no les falta razón. Pues como explica la periodista gastronómica Isabel Loscertales, “a la apertura de un buen número de locales modernos en la zona, también se ha sumado la mente visionaria de los Adrià”, quienes últimamente han abierto hasta 5 establecimientos distintos en el barrio.

El bar de tapas Tickets capitaneado por Albert Adrià “acabó de confirmar las posibilidades gastronómicas de Sant Antoni”, asegura Loscertales. Al Tickets lo siguieron La Bodega 1900, de inspiración tradicional, los restaurantes de cocina fusión catalanomexicana Niño Viejo y Hoja Santa, y el galardonado Pakta, especializado en gastronomía nikkei. Es decir, aquella que combina sabores y técnicas de Japón y Perú.

Todos ellos forman el ya denominado “Barri Adrià”. Un hub gastronómico alentado por la “fama inherente de este apellido”, explica la periodista gastronómica, al que pronto se sumará un sexto local: el Enigma.



El Tickets, de Albert Adrià, acabó de confirmar las posibilidades gastronómicas de Sant Antoni.



DE ARRIBA A ABAJO:
EL BOSQUE ANIMADO
Original plato del Tickets Bar, cuyo interiorismo se aprecia en la foto de la derecha.

COCTELERÍA BITTER
Especialistas en mixología personalizada.



Y después de cenar...

¡Llegan los cócteles! Sí, a pesar de su ebullición diurna, Sant Antoni también ha empezado a vivir de noche. Una vida encabezada por el Xix Bar, toda una institución dedicada especialmente al gin tonic, seguido de la flamante coctelería Bitter. Su carta es un auténtico homenaje a la coctelería clásica, pero también una invitación a hablar con el barman: “Hola, ¿cómo va? ¿Quieres ver la carta o preferís hablar?”, reza. Y es que en Bitter son especialistas en elaborar cócteles personalizados a base de espirituosos, zumos naturales y una larga provisión de aderezos. Especialmente, hierbas.

Y para los que prefieren las jarras a las copas de balón, en Bitter también cuentan con una perfecta selección de cervezas y vinos.

¡Continuará!

Pero en Sant Antoni no todo es comer y beber. Al contrario. Como bien sentencia Loscertales, “el efecto llamada una vez empieza es imparable”. Y prueba de ello son las tiendas de muebles y decoración o las librerías que también han empezado a abrirse paso en Sant Antoni. Unas aperturas que el sector gastronómico agradece, pues “esto hará que el barrio no se sature”, opina Marc Lamarca del Bar Calders. Y sentencia: “la clave para consolidar un fenómeno como el de Sant Antoni está en combinar la oferta de bares y restaurantes con la de otros comercios”.

TEXTO M. GIFRE



TIENDA 'EL RECIBIDOR'
‘Showroom’ de muebles y objetos antiguos.

¿Dónde comer?

Bar Tarannà

Calle Viladomat, 23 – Barcelona
93 106 11 93 - www.tarannacafe.com



Un punto de encuentro moderno y ‘vintage’, sencillo pero exquisito, relajante pero cosmopolita. Un local ideal para desayunar, tomar el vermut, comer, merendar, cenar, etc.

Precio: 25 euros.

Federal Café

Calle Parlament, 39 – Barcelona
93 187 36 07 - www.federalcafe.es



Fue el primero en abrir en la “nueva” calle Parlament. Su propuesta estrella son los brunch, pero también los sándwiches, las ensaladas, las hamburguesas...

Precio: entre 20 y 30 euros.

Casa Lucio

Calle Viladomat, 59 – Barcelona
93 424 44 01



Uno de los restaurantes de referencia. Repleta de recetas tradicionales, su carta convierte la sobremesa en una costumbre ineludible.

Precio: entre 30 y 45 euros.

¿Dónde comprar?

Llibreria Calders

Passatge de Pere Calders, 9 – Barcelona
93 442 78 31



Abierta el 2014 allí donde antes había una fábrica de botones, en la Llibreria Calders se pueden encontrar títulos de allí, pero sobre todo de aquí.

M-Store de Moritz

Ronda Sant Antoni, 39 – Barcelona
93 423 54 34 - www.moritz.com



La “concept store de la Fábrica Moritz Barcelona”, así se describen. Ubicada en la factoría de la cerveza, todo tiene cabida en la M-Store.

Forn Mistral

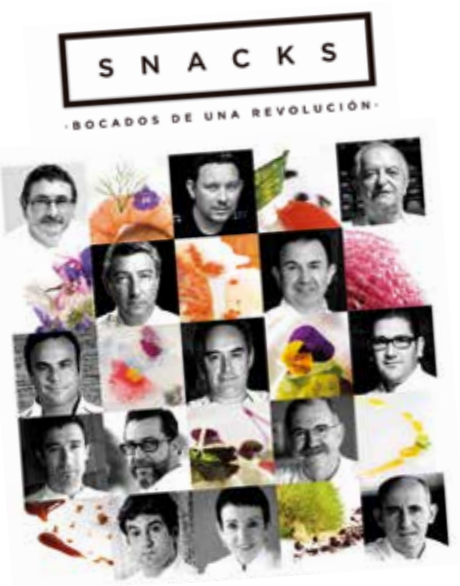
Ronda Sant Antoni, 96 – Barcelona
93 301 80 37 - www.fornmistral.com



Abierto en 1879, el Forn Mistral es sinónimo de ensaimada, de cocas y de panes artesanales. Unas especialidades que le han otorgado la merecida reputación de la que hoy goza el establecimiento.

SNACKS, BOCADOS DE UNA REVOLUCIÓN

¿Qué representó la 'Nouvelle Cuisine' para Joan Roca? ¿Qué buscaba la Nueva Cocina Vasca de Juan Mari Arzak? ¿Cómo y por qué Ferran Adrià rompió las viejas reglas del juego con elBulli? Estas son solo algunas de las cuestiones a las que intenta responder la película documental *Snacks, bocados de una revolución*. Y lo hace con la generación que ha cambiado la cocina como protagonistas. Es decir, los ya citados Ferran Adrià, Joan Roca y Juan Mari Arzak; Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Carme Ruscalleda, Pedro Subijana, Quique Dacosta, Eneko Atxa, Paco Pérez, Albert Adrià, Dani García, Ángel León y Josean Alija. Juntos radiografían el sector gastronómico de ayer, de hoy y también de mañana: "tenemos la obligación de que las nuevas generaciones sean mejores que nosotros", sentencia Ferran Adrià en un momento del film. La periodista de La Vanguardia Cristina Joloch y Verónica Escuer, creadora del festival Film & Cook, dirigen este documental gastronómico lleno de talento, creatividad, oficio, amistad, negocio, ilusión, rivalidad, complicidad y futuro.



SOCIAL MEDIA 'RESTAURANTING'

Que los restaurantes deben estar en Internet nadie lo pone en duda hoy en día. Pero disponer de una página web al uso y de un perfil meramente informativo en Facebook y/o Twitter representa solo la 'mise en place'. Para ello, el economista experto en mercados, Diego Coquillat, propone el 'Social Media Restauranting'. O lo que es lo mismo: poner las redes sociales al servicio del negocio para sacar el máximo partido de ellas. ¿Cómo? Ofreciendo contenidos de calidad a los clientes, creando concursos y ofertas para llamar la atención a nuevos consumidores o conversando directamente con unos y otros, por poner algunos ejemplos. Todo ello para ganar visibilidad y, por ende, diferenciarse de la competencia también en la red. Y es que según Coquillat, "hoy la relación con un restaurante comienza siguiéndolo en Twitter y Facebook consultando su página web antes de acudir, y compartiendo muchos comentarios".



COCINEROS GRADUADOS A PRECIO PÚBLICO

Un total de 50 estudiantes han empezado a cursar este año un nuevo grado en la Universitat de Valencia (UV): el de Ciencias Gastronómicas. Una carrera universitaria de 4 cursos que pretende dar formación a aquellos jóvenes que aspiran a dedicarse a la gastronomía en un futuro, ya sea como chefs de alta cocina, en la industria alimentaria o investigando, por poner algunos ejemplos de salidas profesionales. Con este nuevo Grado la UV se une al propósito iniciado hace cuatro años por el Basque Culinary Center, y lo hace dando un paso más adelante: ofreciendo los primeros estudios universitarios que graduarán cocineros a precio público. Y es que hasta hoy sólo existían grados de carácter privado, como el del ya citado Basque Culinary Center -adscrito a Mondragón-; o semipúblico, como el interuniversitario que ofrecen la UB y la UPC en Barcelona. El hito de la UV ha sido posible gracias a la colaboración de hasta siete entidades, como la Agencia Valenciana de Turismo o la Academia Valenciana de Gastronomía, las cuales aportan instalaciones y profesorado externo a los estudios.



SUBE EL EMPLEO EN HOSTELERÍA

La hostelería es una de las actividades que históricamente ha generado más empleo en España debido, en buena parte, al turismo. Y parece que este 2015 está volviendo a su cauce: en lo que llevamos de año, el sector de la hostelería ha aportado casi la mitad del total de los empleos creados, según constatan los datos de la Seguridad Social. Sin duda, la Semana Santa y los meses de verano han animado las contrataciones. Pero también, cabe destacar el actual objetivo del sector de intentar desestacionalizar una actividad de tradición temporal con fórmulas pensadas para fidelizar al cliente los 365 días del año. Por ejemplo, proponiendo experiencias únicas e innovadoras que animen a salir de casa, u ofreciendo servicios adaptados a los nuevos hábitos de consumo de la sociedad.



BARCELONA DEGUSTA LLEGA A SU 5ª EDICIÓN

El festival gastronómico popular Barcelona Degusta ha reunido el pasado mes de septiembre a 10 estrellas Michelin en más de 90 actividades y talleres. Durante 4 días, los amantes de la gastronomía han podido disfrutar de clases magistrales, talleres, degustaciones, 'showcookings', catas, conciertos al aire libre o 'food trucks'; y han podido probar, degustar y comprar la mejor producción alimentaria de aquí y de allí. Chefs de la talla de Joan Roca, Carme Ruscalleda, Nandu Jubany o Sergio y Javier Torres, entre otros, han protagonizado algunas de las actividades más notorias. También los maestros pasteleros Christian Escribà y David Pallàs. El Degusta Kids -una zona concebida especialmente para los más pequeños-, la feria internacional de pastelería creativa BCN&Cake, el Food & Fashion Corner, el Degusta Beer Festival y los Dinners in the sky -cenas a 50 metros de altura-, han completado la oferta lúdica y gastronómica de esta 5ª edición del festival.



AGENDA 2015

01 al 30/11
FERIA DEL PINTXO
Bilbao (Vizcaya)

13 al 15/11
FÓRUM CHOCOARTE
Gijón (Asturias)

15 al 17/11
FÓRUM GASTRONÓMICO
Girona (Girona)

21 al 22/11
ORÍGENS, FERIA
AGROALIMENTARIA DE
PRODUCTOS DE CALIDAD
Olot (Girona)

01 al 30/11
JORNADAS GASTRONÓMICAS
DE LOS CALLOS
Madrid

03 al 07/02
XANTAR, SALÓN GALLEGO DE
GASTRONOMÍA Y TURISMO
Ourense

12 al 14/02
GUSTOKO
Bilbao

A la carta...

CHIPS-EANDO

Rodajas finitas y ligeramente onduladas, doradas y brillantes, que entran en boca enteras y se colocan instintivamente entre la lengua y el paladar. Entonces, la mandíbula se cierra y empieza el concierto de crépitos y el festival de sensaciones. Primero vienen los crujidos nítidos y audibles; a continuación se liberan los granitos de sal -y/u otros condimentos- y un intenso sabor a aceite o a cualquier aroma original invade y cosquillea las papilas. Tan ricas son que se consideran uno de los alimentos más populares de la mesa. Un clásico que no falla. Pero sin confundir esta virtud clasicista con retaguardia, ya

que sus elaboradores saben sacar partido tanto a los condimentos resultones como a los sabores más en boga. Unos sabores que detectan y capturan en las bolsas. ¡Las nuevas gamas no tienen límites!

Y hay más. Este snack también se suma a la tendencia saludable. Hoy hay chips de verduras y frutas variadas, más ligeras. También existen versiones menos calóricas, preparadas al horno, sin grasa o sin sal, aunque no por ello pierden su potencial. Aquél que hace que una vez uno mete la mano en la bolsa, se pierda en una bendita adicción.

TEXTO L. ZIEGER



Todo cuenta: desde el tipo de patata, pasando por su corte, punto de fritura y golpe de salero. Lo demás es innovación. Mil secretos de elaboración que sus artesanos no desvelan bajo ningún concepto. Las chips son un asunto serio, ya que cuentan con un sinfín de incondicionales cuyas exigencias patateras hay que satisfacer.

1. SAL DE IBIZA 100% sal marina gourmet // 2. LA CHINATA Con aceite de oliva // 3. VICENTE VIDAL Río de Janeiro Style // 4. LAY'S Gourmet Corte fino // 5. BONILLA A LA VISTA Con sal marina // 6. SAN NICASIO Con sal rosa del Himalaya // 7. SANTA ANA Con aceite de oliva // 8. VICENTE VIDAL París Style // 9. RUBIO Churrería artesana // 10. MARINAS Sal marina de Formentera // 11. VICENTE VIDAL Fritas en sartén // 12. TORRES Hierbas mediterráneas

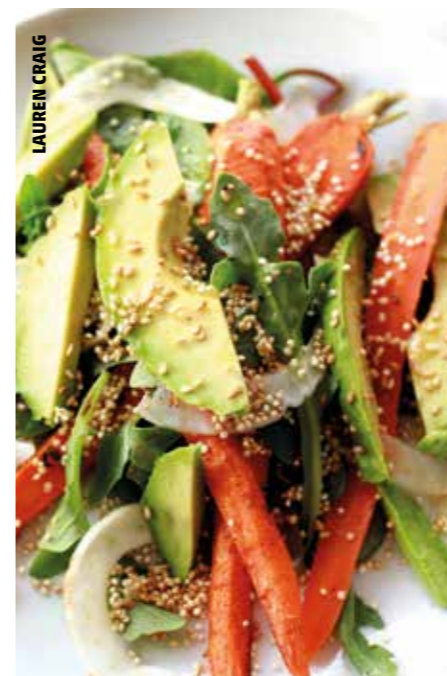
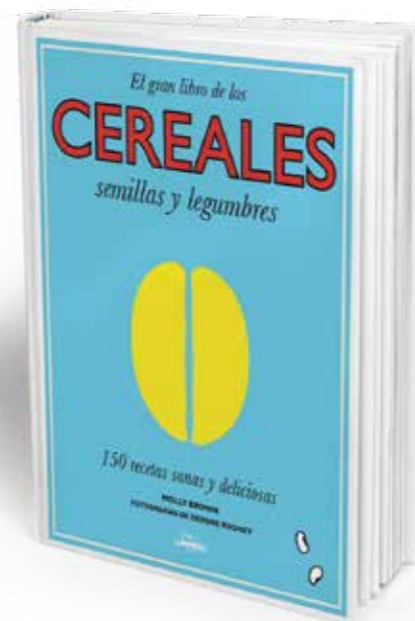


¿Quién dijo que las legumbres, cereales y semillas eran aburridas?

Cereales, semillas y legumbres siempre han estado presentes en nuestra gastronomía aunque, equivocadamente, han gozado de una imagen “vieja”. Como si al ser buenos para la salud no pudiesen ser exquisitos y propicios a la creatividad. Pero esa percepción ha cambiado: ha llegado el momento de aprovechar su potencial y sacarles partido en originales preparaciones.

Solo hace falta un poco de ingenio para poner en práctica las infinitas oportunidades culinarias que cereales, semillas y legumbres nos ofrecen. Unos productos en auge que además de aportar un valor añadido a la carta también permiten captar otra cuota de mercado. La de aquellos consumidores que, cada vez más, buscan comer bien: o sea, bueno tanto para el gusto como para el cuerpo.

Ensaladas de soja fresca, quinoa o cuscús; cremas, galletas o panes con semillas de chía, el “superalimento” de moda; risottos de cebada o postres con copos de avena para que, además de dulces y deliciosos, también sean más saludables. Los cereales, las legumbres y las semillas están entrando con fuerza en las cocinas de nuestro país, y lo hacen protagonizando platos de lo más sorprendentes. Recetas sabrosas, originales, creativas y, sobre todo, sanas que se encuentran en cartas de todo el país y en nuevos recetarios como, por ejemplo, el que propone la editorial Lunwerg, *El gran libro de los cereales, semillas y legumbres*, escrito por Molly Brown y Deirdre Rooney.



QUINOA

Blanca o roja, en copos o harina, es una proteína sin gluten cercana a los cereales cuyos granos pueden consumirse en caliente o frío. No requiere cocción pero, para potenciar su sabor, se puede dorar seca 1 minuto en sartén y seguidamente hervir a fuego lento entre 10 y 15 minutos en agua o caldo.

SEMILLAS DE SÉSAMO

Constituyen la base de la pasta de sésamo que se utiliza en la preparación de ciertas salsas o de la crema de garbanzos (el famoso humus). En salsas, es recomendable mezclarlas con un aceite más suave (girasol o cacahuete). Se pueden consumir naturales, germinadas, transformadas en pasta o en aceite.



CUSCÚS

Minúscula bola preparada con harina de trigo duro y agua. Para realzar su sabor se pueden añadir especias, hierbas, nueces, frutos secos picados, cebolla salteada, aceite de oliva o mantequilla derretida. Servido frío, el cuscús es ideal en ensaladas. Para su elaboración, dejar inflar tapado entre 10 y 15 minutos en agua hirviendo o caldo.



ARROZ INTEGRAL

De diferentes tamaños y colores, tiene un ligero sabor a avellana y una textura más firme que el arroz blanco, además de necesitar una cocción más larga y no absorber tanto líquido. Es perfecto en ensaladas, pues su grano se mantiene firme y no se pega. Cocer entre 40 y 50 minutos, o menos si el arroz se pone previamente en agua fresca.



ESCANDA MENOR

La escanda menor se consume en sopas, guisos o ensaladas y también puede usarse como base de risotto. Además, combina bien con los sabores escandinavos (como el salmón ahumado) o los sabores de Oriente Medio (granada o cilantro, por ejemplo). En cuanto a su preparación, la escanda menor semiperlada no requiere remojo y necesita un tiempo de cocción de entre 20 y 40 minutos. En cambio, la escanda menor no perlada ha de ponerse en remojo toda la noche y cocerse durante 60-70 minutos.

San Sebastián GASTRONOMIKA en 5 datos

La gran cita anual de la gastronomía llegó a su XVIIª edición con Singapur y Hong Kong como destinos culinarios invitados. Del pasado 4 al 7 de octubre, San Sebastián Gastronomika-Euskadi Basque Country 2015 reunió a los principales chefs del sur-este asiático, así como a los grandes nombres de las cocinas vasca y española. Repasamos los motivos de su éxito.



1. La hibridación culinaria de Singapur

La cocina de Singapur es una explosiva miscelánea de culturas gastronómicas orientales, pero también occidentales. Sus recetas mezclan los sabores y colores de Malasia, la China, la India o Inglaterra, fruto de la colonización británica del siglo XIX. Una cocina mestiza y policromática, herencia de la suma de culturas del país, y en la que todo tiene cabida: desde las propuestas más refinadas al 'streetfood' más popular.

Representantes singapurenses de la talla de André Chiang, Ryan Clift o Willim Low, entre otros, trajeron al congreso donostiarra lo mejor de este faro culinario del sur-este asiático.

2. Hong Kong, un paraíso gourmet

Tan apasionante y cromática como la cocina singapurenses es la gastronomía de Hong Kong. Una propuesta influenciada también por el cruce de culturas oriental y occidental, que tiene en la gastronomía China, y especialmente en la cantonesa, su principal punto de partida. Hong Kong es hoy una de las ciudades con más variedad gastronómica del mundo (japonesa, coreana, vietnamita, europea, hindú, etc.), y esto se traduce en una mezcla gastronómica de lo más próspera, creativa y sorprendente. ¡Y es que todo es posible en los fogones hongkoneses!

La XVIIª edición de San Sebastián Gastronomika contó con la presencia de una destacada selección de reconocidos chefs de Hong Kong, como son Yau Tim Lai, Margaret Xun Yuan o Jowett Yuan.

3. Los mejores chefs de Euskadi y España

El congreso volvió a reunir a los nombres más destacados de la alta gastronomía vasca: Juan Mari Arzak habló sobre 'Nuevas técnicas, nuevas texturas y nuevos sabores', Martín Berasategui ofreció una ponencia sobre 'Cocina de grandes complicaciones', Andoni Luis Aduriz se centró en las 'Liturgias culinarias multisensoriales', y Eneko Atxa en la 'Vanguardia sostenible', por poner algunos ejemplos.

A su lado estuvieron otros grandes chefs del país como son Joan Roca, Carme Ruscalleda, Albert Adrià, Ángel León o Jordi Cruz, quienes también compartieron sus conocimientos e impresiones gastronómicas con los asistentes.

Todos ellos convirtieron San Sebastián en la capital de la cocina mundial durante los cuatro días de la cita gourmet.

4. La sección Off

Un año más, la sección Off Gastronomika volvió a reunir lo mejor del mundo del vino, la sala y todo lo que rodea la alta gastronomía. En este sentido, el congreso donostiarra ofreció diversas Wine Sessions cada día, en las que pudieron catar vinos nacionales e internacionales de primer nivel. También se celebraron las nuevas ediciones de los concursos Wine & Win (cata por parejas) y Nacional de Parrilla; y se realizaron talleres como el "Cocinando con..." (máximo 5 personas), el "Cocinas privadas" (máximo 30 asistentes), o el Gastronomika Adolescentes, la interactiva y divertida sesión dedicada a los escolares de Guipúzcoa.

Además, el inicio del Congreso coincidió con la ya tradicional Jornada Popular. Abierta a todos los públicos y niveles, ésta contó con ponencias gratuitas, 'showcookings' y degustaciones del mejor 'streetfood' de inspiración asiática.



EN LAS IMÁGENES:

CHEFS

Juan Mari y Elena Arzak en plena demostración culinaria.

CONGRESO CONCURRIDO

Asistentes a las diferentes actividades del evento.

5. La presencia de Unilever Food Solutions

Esta XVIIª edición también contó con un amplio Market donde descubrir los últimos productos destinados a los profesionales del sector, tanto alimenticios como de menaje. Más de 120 empresas nacionales e internacionales se instalaron en el Palacio de Congresos Kursaal para presentar sus novedades. Entre ellas, Unilever Food Solutions, patrocinador del congreso donostiarra, ofreció la ponencia "Los Fondos, el alma de nuestra cocina", a cargo del reputado cocinero Javier Estévez.

Por otra parte, el Chef Ejecutivo de Unilever Food Solutions España, Peio Cruz, y la Responsable del Departamento de Nutrición en Unilever España, Diana Roig, desarrollaron un menú completo bajo la temática "Inspiración y creatividad apta para celíacos", entre otros muchos talleres de innovadoras demostraciones culinarias.





Granada, la superfruta de otoño

Dulce o amarga, suave o áspera, la granada forma parte de nuestra dieta habitual desde tiempos greco-romanos. A lo largo de los siglos, las creencias alrededor de esta fruta no han cesado. Al contrario, se ha erigido como una de las más beneficiosas para la salud.

En cuanto a sus usos culinarios, se puede consumir fresca, despellejada grano a grano; macerada con miel, zumo de limón, naranja o mosto de uva; como acompañamiento de algunos postres, como el yogur, o como un ingrediente más de las ensaladas a las que aporta color y textura. También se puede desecar y usar como especia o emulsionar como jalea, mermelada, helado o smoothie. Como jarabe, se convierte en granadina, apreciada tanto por maestros reposteros como para la coctelería, así como por aquellos chefs que la usan para potenciar salsas y reducciones y dar la nota en platos cárnicos.

Carnosa como ninguna otra fruta de otoño, las innumerables propiedades de sus rojizos granos la convierten en la superfruta de la temporada.

¿Qué busca el consumidor fuera del hogar?

Más comida saludable y precios ajustados son, hoy por hoy, las principales peticiones de los consumidores españoles a la hora de ir de restaurante. También, vivir una experiencia distinta a la que tienen cada día en su casa. Así lo determina el estudio "Cómo recuperar al consumidor de fuera del hogar" realizado por la Asociación de Empresas de Gran Consumo (AECOC) a través de su plataforma AECOC Shopperview. Tomemos nota de sus conclusiones. Mejor dicho, de los mensajes que los consumidores han mandado directamente a los restauradores y hosteleros del país.



1. COMIDA SANA

Los hábitos alimentarios han cambiado y la sociedad desea seguir una dieta saludable y equilibrada. Para ello, reclama unas cartas con más recetas caseras y tradicionales, también productos frescos y ecológicos y una mejor respuesta a las necesidades de las dietas especiales.

2. CONTROL DE GASTO

El consumidor exige precios ajustados, especialmente en días laborales. De hecho, para ellos, un menú diario a precio razonable es aquél que cuesta 8,26 euros. Eso sí, los fines de semana están dispuestos a pagar más: unos 11,63 euros en la comida principal.

Por su parte, los jóvenes universitarios también piden más promociones y descuentos, especialmente en portales de Internet.

Comida saludable y precios ajustados, principales peticiones del consumidor.

3. EXPERIENCIAS ÚNICAS

Disfrutar de una vivencia diferente a la que pueden tener en la intimidad de su comedor es otro de los motivos para decidirse a salir. Comer, cenar o incluso tomar una copa fuera de casa debe ser especial para ellos. De lo contrario, la inversión económica que esto supone no les compensa.

4. AMPLIA VARIEDAD DE OFERTAS

En contrapartida, los consumidores valoran muy positivamente la gran diversidad de establecimientos, propuestas y tipos de comida que ofrece el sector de la restauración español. También sus múltiples opciones de consumo: en terraza, en barra, a domicilio, en mesa, para llevar, etc.

5. QUIÉN Y CUÁNDO

Si bien, como se avanzaba en puntos anteriores, los jóvenes son los más sensibles al precio, los mayores, y más especialmente los jubilados, ponen un énfasis especial en la atención del personal.

También los momentos de consumo varían en función de la experiencia. De lunes a viernes, los que más comen fuera del hogar son los consumidores de mediana edad y los trabajadores de más de 55 años. Los fines de semana son cosa de jóvenes y menores de 45 años, quienes salen a disfrutar de ofertas gastronómicas a cualquier hora del día o de la noche: desayuno, comida, merienda, cena, copas, etc.

Los consumidores valoran la gran diversidad de establecimientos, propuestas y tipos de comida del sector.



6. BONUS. BUSCANDO EL '10'

Los consumidores también creen que el sector debería cuidar más la imagen de los establecimientos -decoración, limpieza, mobiliario, etc.-, la comunicación con el consumidor, la calidad de la oferta -tanto del servicio como de los productos- y la profesionalidad y motivación del personal.

Para realizar el estudio "Cómo recuperar al consumidor de fuera del hogar" AECOC ha entrevistado más de 3.000 consumidores de Madrid, Barcelona, Sevilla, Málaga, Valencia, A Coruña, Vigo, Bilbao y Baleares.

TEXTO M. GIFRE

SILVIA ARTAZA
PERIODISTA



YA NO NOS VALE CUALQUIER COSA

Hubo otros tiempos, mejores, en los que en esto de la gastronomía parecía que todo valía. Y no hablo de creatividades y esferificaciones. Hablo de inmensos locales casi a oscuras, con música a todo trapo, en los que te servían un sushi mal montado con panceta de cerdo al calor de neones. Tiempos en los que la cartera se desinflaba sin importar demasiado cómo de bien o mal se había comido. Porque todo valía, y nos valía con no volver.

Tontos no éramos, pero eran tiempos de nortes perdidos en los que se descuidó la capacidad de poder ver cómo el bolsillo se vaciaba sin que eso generara demasiado dolor. Pero tocar fondo ha sido una bofetada de realidad, una lógica selección natural y a la vez un espacio de vacío fértil donde solo quedaba reinventarse. Algo que está tomando camino entre sabores reconocibles, recetas caseras y emociones enterradas, como la de aquel cinematográfico 'Ratatouille'.

Volvemos atrás. Los conceptos se reinventan. Los clientes exigen. Ya no nos vale aquel sushi de panceta a precio de ventresca de atún rojo. Nos vale el producto y la honestidad. La huerta y el mar tratados con cariño, un oportuno paso por cocina y un disfrute a la mesa sosegado donde importe el plato, importe el servicio, importe el espacio e importe el precio. Todo esto a la vez, pero también todo lo demás. Ese intangible que lo convierte en experiencia. Y no hablamos de fuegos artificiales. En esto del comer hay tiempo para todo. También para unas patatas bravas, dos cervezas bien tiradas, una terraza y buena compañía. ¿O acaso esto no es experiencia? Una sonrisa de bienvenida, una flor, un postre de chocolate.

Buscamos incansables esa 'experiencia' entre cocina saludable, entre cartas que nos hacen viajar, aprender y descubrir. Buscamos momentos felices y, si los encontramos, lo contamos. Compartimos, instagrameamos, tuiteamos. Y vertemos a discreción nuestra opinión en cien foros reales y virtuales. Y ojo, que si no nos gusta ya no nos llamamos tampoco. Ya no nos vale cualquier cosa.



¿Por qué todo el mundo ama LOS PLATOS DE CUCHARA?

Hay un grupo de platos cuya presencia en las cartas -y aprecio por parte de los comensales- parece inalterable. Preparados a fuego lento durante horas y horas, los potajes, consomés, estofados, sopas, cremas, fabadas o cocidos, entre otros, protagonizan tanto la cocina tradicional como las corrientes más vanguardistas. Sea por su sabor, textura o valor nutritivo; o estén protagonizados por vegetales, legumbres o cárnicos, siempre están y siempre triunfan. Su denominador común: la cuchara. Imprescindible para disfrutar de estos platos calientes desde el primer hasta el último sorbo.

Ideales para la temporada

Productos de temporada como puerros, setas, alcachofas o carnes de caza, resultan particularmente sabrosos en recetas de caldos, cocidos y otras preparaciones a fuego lento. Además, con las temperaturas bajando progresivamente, se necesitan platos que nos permitan entrar en calor y cuya ingesta garantice un buen aporte energético. Nos lo pide el cuerpo. A eso se añade que los consumidores a menudo buscan fuera de casa estas preparaciones, ya que requieren mucha elaboración y no saben o no tienen tiempo de hacer. Los platos de cuchara son pues sinónimo de éxito.

Tradicición y contemporaneidad

Este deleite de otoño e invierno apela a la nostalgia. Pues como siempre han formado parte del recetario nacional, su consumo a menudo transporta a recuerdos familiares. Además, su evocación tiene, por sí sola, la capacidad de generar una cierta sensación de bienestar y calidez. Y es que, ¿hay algo más reconfortante que una buena sopa caliente?

Pero más allá del costumbrismo de los platos de cuchara, los chefs también han sabido sacar partido a sus virtudes, re-inventándolos y adaptándolos continuamente a las nuevas corrientes culinarias. Así, a base de combinaciones dulces y saladas, juegos de texturas, ingredientes exóticos, guarniciones sabrosas (tacos de tocino, albóndigas, hierbas, cereales...), etc., estos ancestrales platos han logrado conquistar las cartas de los locales más vanguardistas.



Estas recetas tienen la capacidad de generar una cierta sensación de bienestar y calidez. ¡El cuerpo nos las pide!

CALDOS Y FONDOS

Los caldos y fondos Knorr son un gran aliado para realzar el sabor de tus platos.



Los platos de cuchara no son anticuados. Sólo hace falta un poco de atrevimiento e ingenio para darles un toque de autor y generar su demanda: sabores más gourmet, texturas y mezclas sorprendentes, y una presentación reinventada.



NUEVOS AIRES

Tarros de cristal, cucharas de aperitivo, vasos de chupito, gelificación, espuma... Las recetas de toda la vida adoptan nuevos formatos de presentación y degustación.

Se adapta a las nuevas tendencias

Por lo tanto, quitarnos de la cabeza la idea de que los platos de cuchara son anticuados. Primero porque, no lo olvidemos, la innovación en cocina pasa por recuperar las recetas y sabores de toda la vida y darles un toque creativo. Sólo hace falta un poco de atrevimiento e ingenio para darles un nuevo aire. Es decir, para convertir las recetas de la abuela en caprichos gourmet, añadiéndoles un pequeño toque de autor: mezclando sabores y texturas novedosas y deliciosas.

Otra posibilidad es cambiar su estética y presentarlos en pequeñas porciones, a modo de tapas, o en una vajilla diferente (en cucharas de aperitivo, vaso de chupito, etc.) y... ¡'voilà'! Los tenemos al día de una nueva tendencia: el Fingers Food.

Tan fácil de aplicar como apreciada por los gourmets, esta filosofía culinaria presenta las recetas en pequeños bocados individuales y con un toque en boga, para conformar un menú completo: con sus entrantes, platos principales y postres.

Versatilidad y variedad

Más ligeras o más contundentes; con pasta, verduras, cereales, semillas, carnes, mariscos o legumbres; frías o calientes... La variedad de recetas que se puede ofrecer para consumir con cuchara es casi tan infinita como la imaginación de los chefs. De hecho, cada día se podría preparar un plato diferente. Eso sí, cada chef con su propia apuesta: el respeto al pie de la letra de la tradición, el uso exclusivo de productos de temporada o de proximidad, las mezclas sorprendentes,...

Especialidades rentables y sostenibles

A base de ingredientes 'modestos' como los garbanzos, el arroz o la patata, la mayoría de las propuestas de cuchara representa un coste de elaboración relativamente económico y se pueden preparar en grandes cantidades. Además, son un plato cuyas mermas se pueden reaprovechar para preparar desde sabrosas croquetas a canelones, entre otros, limitando así sus desperdicios alimentarios.

Sanos y saludables

De estas recetas obtenemos un aporte elevado de proteínas e hidratos de carbono, que son el principal combustible del organismo. Además, destacan por su alto contenido en fibra y minerales (como calcio o hierro). Eso sí, dependiendo de las recetas, estos platos pueden resultar más o menos contundentes: por ejemplo, la cantidad de calorías se puede llegar a triplicar cuando se incorporan a los guisos un poco de chorizo, panceta o morcilla. Por este motivo, es muy recomendable incluir en tu menú diversas opciones de platos de cuchara para que el comensal elija la que mejor se adapte a sus necesidades: mientras las cremas de verduras son más ligeras y se recomiendan en caso de dietas, las recetas a base de legumbres son ideales para deportistas.

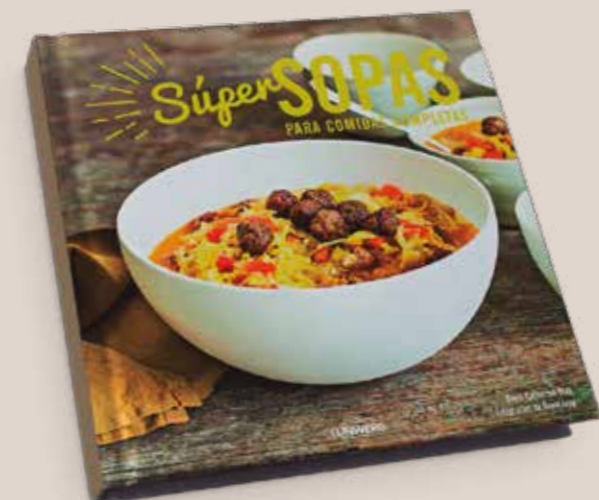


RENTABLES

La mayoría de las propuestas de cuchara representan un coste de elaboración relativamente económico.

Inspiración: recetarios del mundo

Un buen recurso para inspirarse es descubrir las especialidades internacionales. Por ejemplo, la editorial Lunwerg acaba de publicar *Súper Sopas*, un libro que muestra técnicas, trucos de cocción, trato de los diferentes ingredientes, formas de batido, recetas diversas y productos de los que puedes sacar partido para ampliar y diversificar tu carta. Entre otras ideas: el caldo de setas, el 'bortsch' vegetariano, la harira o las sopas de arroz y puerros, de lentejas rojas con berenjena, carne de cerdo y berberechos,...



'Súper Sopas', un libro que muestra técnicas, trucos y recetas para ampliar y diversificar tu oferta.

Creaciones por parte de reconocidos chefs y sumilleres, botellas firmadas por prestigiosos diseñadores, procesos de elaboración artesanales, ingredientes selectos y fórmulas secretas.

Cerveza sibarita



Los detalles fundamentales se respetan, alineados a nuevas gamas de valores y sensaciones, para crear experiencias de alto nivel entorno a la cerveza. Un producto antes únicamente asociado a momentos distendidos y populares que, en los últimos años, se ha marcado como foco la alta gastronomía y los sibaritas.

Ahora la cerveza se cata y se marida siguiendo el protocolo reservado exclusivamente a vinos y champagnes hasta la fecha, unos 'Grands Crus' que incluso inspiran en nombres y etiquetas a las nuevas propuestas cervceras de autor por las que apuestan desde grandes grupos hasta cooperativas más familiares. Exclusivas, exquisitas y únicas, las cervezas suben hoy el nivel en la mesa.

TEXTO L. ZIEGER



IDEAS PARA... UN SERVICIO DE ÉXITO

Si hay un tópico que todo camarero debe tener en cuenta es "que el cliente siempre tiene la razón". Y no sólo la razón, también el protagonismo. Porque más allá del producto, la atención en sala influye directamente en su satisfacción. En otras palabras: es una parte fundamental del éxito de un bar o restaurante.



La vuelta y la recomendación de la clientela depende, en gran medida, de la profesionalidad en sala. Una labor que el experto en hostelería Domènec Biosca describe como "calidad mágica". Es decir, aquello que el cliente ni espera ni solicita pero que "incrementa su confianza y satisfacción, y provoca tanto su fidelización como el boca oreja en su entorno social". Para conseguirlo, recogemos las claves de la atención en sala en cada una de las distintas fases de un servicio:

LA RECEPCIÓN:

La primera impresión influye en la predisposición del cliente a la hora de disfrutar de la comida.

- Si no tiene reserva, conviene informar de la disponibilidad rápidamente.
- En caso de no haber mesas libres, hay que indicar un tiempo real de espera.
- Si el cliente decide esperarse en el local, ofrecerle bebida y/o aperitivo es un plus.
- Se debe acompañar al cliente a su mesa y facilitar su acomodación; entregarle la carta abierta y tomarle nota de la bebida.

LA TOMA DE LA NOTA:

Recoger correctamente el pedido repercute tanto en la satisfacción del cliente como en la rentabilidad del negocio.

- Escuchar bien las peticiones de los comensales ahorra malentendidos.
- El camarero debe conocer los ingredientes y procesos de elaboración de los platos e informar de ello a los clientes si lo solicitan.
- Hay que dar informaciones 100% correctas a las personas con intolerancias o alergias.
- Conviene ofrecer alternativas a las recetas no aptas para dichos colectivos. También a los platos de carta o menú no disponibles.
- Cuando se toma el pedido no se habla con los compañeros o se abren las bebidas.

EL SERVICIO DE MESA:

Es la esencia de la "calidad mágica" y hay que cuidarlo hasta el último detalle, teniendo en cuenta los protocolos culturales establecidos.

- Las bebidas deben servirse con agilidad y abriendo las botellas delante del cliente, especialmente el vino, el cual, además, requiere la opción de prueba.
- Todos los platos de una mesa deben servirse a la vez.
- Primero se sirve a las mujeres y después a los hombres, de mayor a menor edad.
- La comida se sirve por la izquierda del comensal y se retira por la derecha.
- Los tiempos de espera idóneos son: 10 minutos entre el pedido y el primer plato; 10 más entre el primero y el segundo; y 5 para servir los postres. Si se sobrepasan, es recomendable compensarlo.
- Antes de servir el postre se deben retirar todos los elementos relacionados con la comida salada de la mesa: platos, cubiertos, aceiteras, etc.
- El camarero debe anticiparse a las necesidades y/o peticiones de los comensales.

LA DESPEDIDA:

El cliente debe sentirse especial al salir y con ganas de volver mañana.

- La cuenta debe entregarse con soporte, el precio oculto y, a ser posible, con algún obsequio.
- Si el cliente paga con tarjeta, debe llevarse el datáfono a la mesa.
- Nunca se presionará al comensal para que abandone la mesa y el local.
- Hay que acompañar al cliente a la salida y despedirle con amabilidad, invitándole a repetir.

Xavier Pellicer

El chef verde



Xavier Pellicer no para. ¿De dónde saca tanta inspiración? El propio chef dice que la parte creativa le viene de su 'background' en la alta restauración, bajo la batuta de Jacques Maximin, primero, y de Santi Santamaría, después. Él fue quien lo nombró jefe de cocina de Can Fabes (Sant Celoni) y le hizo descubrir el mundo de las verduras y su equilibrio estacional. Allí se germinó este amor por lo verde al que hoy rinde tributo en su flamante restaurante barcelonés, Céleri, cuya carta tiene como base los alimentos vegetales ecológicos de temporada.

RESTAURANTE CÉLERI, BARCELONA



¿Cómo es la carta?

Servimos platillos variados ya que encaja con las mesas en formato de barras compartidas que tenemos en el local. Una parte de la carta concentra las verduras de temporada aplicadas en diferentes propuestas: una vegana, otra acompañada con proteína animal (pescado o carne) y un plato vegetariano. Lo que queremos es que la gente se vaya con la sensación de haber comido bien pero sin pesadez. Así, tanto el durante como el después son buenos.

¿Por qué especializarse en verduras?

Descubrí la cultura biodinámica, me interesó y conecté con ella. Se trata de respetar la tierra y sus ciclos, porque no podemos exigir a la naturaleza lo que no nos puede dar. Para ello, trabajamos en contacto permanente con los productores que nos informan de los alimentos de temporada que tienen y de su punto de maduración.

¿Cómo hacer redescubrir las verduras como algo 'atractivo'?

Sin duda, provocando. Invitando a probar. Sorprende ver que la gente se adapta y se percata que le gusta la verdura. Eso sí, las presentamos en un formato diferente y atractivo, porque nuestro reto como profesionales es hacer disfrutar los cinco sentidos. Para ello, cuidamos tanto la presentación como la técnica: respetamos los colores, la fibra y la textura de los productos, que preparamos en su punto de cocción idóneo gracias a una maquinaria que permite controlar la atmósfera y la presión. Por ejemplo, cocinamos la coliflor en tres minutos y medio, y así conservamos tanto sus propiedades organolépticas como su brillantez.

En los últimos años se ha dedicado a proyectos más asequibles y dirigidos al 'gran público'. ¿Por qué?

Los tiempos no están para grandes restaurantes. Los que están lo tienen más fácil para mantenerse, pero embarcarse en una propuesta muy gastronómica supone unos costes, hoy por hoy, difícilmente solventables. Eso sí, nunca he dejado de hacer una cierta gastronomía, pero en un formato mucho más canalla e informal...

¿Cree que esta 'popularización' de la cocina es necesaria en la actualidad?

Lo importante es que haya un abanico de propuestas lo más diferenciadas e interesantes posible. Céleri, por ejemplo, es un restaurante exclusivo pero no excluyente, ya que es para todo tipo de públicos: tanto por presupuesto, como por cultura alimenticia personal o por razones de salud.

Hablemos pues de Céleri.

Es casual, pero lo adquirido en alta cocina se pone en práctica en Céleri: tenemos

buena maquinaria para lograr cocciones perfectas, y conocemos cada productor con el que trabajamos y la trazabilidad de cada producto. Es decir, ejercemos un gran control y seguimiento de calidad para ser honestos con nuestra propuesta. No obstante, por otra parte hemos eliminado aquellas características comunes de los restaurantes con estrella que son más superfluas, como el protocolo, la mantelería, etc. Así estamos mucho más cómodos. Eso sí, en el plato miramos de ser muy técnicos, de cuidar mucho nuestra materia prima y de estar muy unidos al producto ecológico. Todo está relacionado con un crecimiento a nivel de consciencia: me apetecía hacer cosas acorde con mi estilo de vida.

¿Y por qué 'Céleri'?

Céleri en francés es la raíz del apio. Una planta, un vegetal, que conjuga elementos de la biodinámica, suena muy bien y no es común, por lo que es fácil de recordar. Hace años que tengo esta palabra en la cabeza porque está ligada a una parte de mis orígenes familiares franceses.

Parece que vamos hacia una tendencia de la cocina saludable. ¿De dónde surge este interés del gran público?

Evolucionamos gracias al conocimiento. Con la velocidad y densidad de información a la que hoy tenemos acceso, sabemos mucho más. Y como reza el dicho, "somos lo que comemos", así que queremos que el cuerpo nos agradezca nuestra alimentación. Pero más que una tendencia eso tiene que ser un hábito, porque no solo nos queremos cuidar sino que también nos tenemos que cuidar. Estamos ante un acto de consciencia global.

¿Es más de vanguardia o de tradición?

La vanguardia es muy interesante, pero soy más de tradición porque me gustan las raíces y la historia: del pueblo, de la abuela, de los productos autóctonos... Todo eso constituye nuestro sello de identidad y hay que mantenerlo a pesar de que con la globalización se apuesta mucho más por la fusión.

PATATA MALARIA, JUDÍAS TIERNAS Y REBOZUELOS

INGREDIENTES

Patata monalisa	1/2 ud.
Judía tierna	300 gr.
Rebozuelos	125 gr.
Yema de huevo	1 ud.
Limón	1 ud.
Cebollino picado	1 ud.
Aceite de oliva de Xavier Pellicer	
Sal marina y pimienta	



PASOS

Primero, escalibar las patatas con piel al horno a unos 185 C° y aproximadamente durante unos 40 minutos. Después, pelarlas y pasarlás por un pasapuré.

Una vez triturada la patata, rallar la piel de un limón, añadir el cebollino picado, el aceite de oliva y la yema de huevo, y trabajarlo uniformemente como una masa. A continuación, ponerla entre dos papeles sulfurizados y estirar con rodillo hasta que tenga 1 cm de grosor aproximadamente.

Dejarla en la nevera durante unas 4 horas para después cortarla en rectángulos de 5 x 7 cm.

Limpiar las judías y cocerlas muy al dente. Juntarlas y atarlas entre ellas con la ayuda del cebollino. Reservar.

Limpiar los rebozuelos, saltearlos, salpimentarlos y reservar.

Ya por último, marcamos la patata en la sartén, calentamos las judías durante 1 minuto al horno y montamos el plato de "Patata malaria, judías tiernas y rebozuelos".



Xavier Pellicer

¿Un ingrediente imprescindible en su cocina?

La sal.

¿Qué restaurante le ha sorprendido últimamente?

Flax&Kale, el restaurante flexitariano de Barcelona, me parece que tiene una carta interesante, además de ser una propuesta diferente.

¿Tiene nuevos proyectos?

Asentar mis actuales negocios y... ¡la historia sigue! Siempre estoy abierto a nuevas historias.

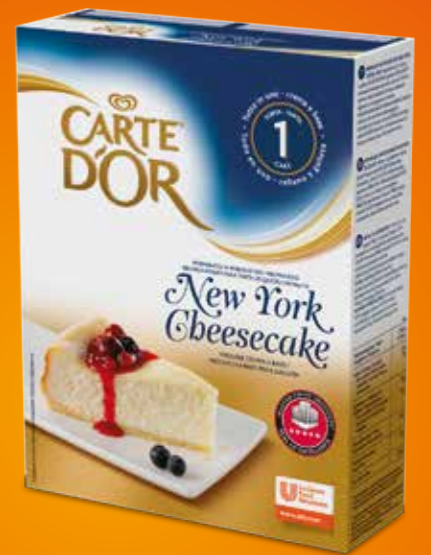
TEXTO L. ZIEGER

Se trata de respetar la tierra y sus ciclos, porque no podemos exigir a la naturaleza lo que no nos puede dar.



La tarta de queso es el postre preferido por los consumidores*.

Ofrece a tus clientes el sabor y la textura del auténtico New York Cheesecake.



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



RECETARIO

Precio por ración

Primeros

Ensalada lombarda de patata con mostaza y miel **0,71 €**
Salsa Mostaza y Miel Hellmann's

Crema de espárragos **1,00 €**
Caldo de Pescado Knorr

Guiso de garbanzos **1,69 €**
Roux Claro Knorr

Segundos

Conejo al estilo royal **2,83 €**
Bovril Carne Knorr

Estofado de jabalí **3,32 €**
Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr

Arroz meloso de bogavante **1,24 €**
Fondo Profesional de Marisco Knorr

Postres

Cheesecake **1,49 €**
Carte D'Or

Delicia de chocolate **0,54 €**
Mousse de Chocolate Carte D'Or

Flan con copitos de chocolate **0,20 €**
Sirope Caramelo Carte D'Or

Coste menú de 3 a 6 €

RECETA FÁCIL Y SABROSA



Desde 0,71 € por ración

ENSALADA LOMBARDA DE PATATA CON MOSTAZA Y MIEL

(para 10 pers.)



SALSA MOSTAZA Y MIEL HELLMANN'S
 Sin conservantes ni colorantes. Con mostaza de Maille.

Patata cocida	1,8 kg.
Jamón york	150 gr.
Cebolla morada	150 gr.
Pepinillos	70 gr.
Alcaparras	40 gr.
Col lombarda	100 gr.
Champiñones	400 gr.
Vinagre	40 ml.
Salsa Mostaza y Miel Hellmann's	300 ml.

- Cortar la col lombarda fina en la máquina de cortar fiambre y aderezar con vinagre y sal para que gane también flexibilidad y realce su color.
- Cortar la patata cocida a dados y mezclarla con la cebolla cortada en juliana, el jamón cortado a dados, y los pepinillos y alcaparras troceadas.
- Aliñar esta mezcla con la Salsa de Mostaza y Miel Hellmann's.
- Colocar en el plato una base de col y emplatar encima un bouquet de la mezcla anterior.
- Añadir al pase unos champiñones salteados.

PRIMEROS OTOÑALES

Apuesta por opciones variadas, saludables, más ligeras y de temporada para los primeros puestos de tu menú. Tu cliente te lo agradecerá.



Desde 1,00 € por ración

CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON CHIPIRONES FRITOS

(para 10 pers.)



CALDO DE PESCADO KNORR

Realza el sabor a pescado con el Caldo de Pescado elegido N° 1 por los Chefs.*

Caldo de Pescado Knorr	500 ml.
Harina de trigo	75 gr.
Espárragos blancos	900 gr.
Chipirones	300 gr.
Ajos tiernos	150 gr.
Aceite de oliva	100 ml.
Sal	

- Saltear los chipirones en un poco de aceite de oliva y con la parte verde de los ajos tiernos sazonados. Resevar.
- En el resto del aceite, rehogar los ajos (parte blanca) y espárragos blancos. Añadir la harina removiendo un poco y mojar con el Caldo de Pescado Knorr. Rectificar de sal y hervir durante varios minutos.
- Triturar y volver a levantar terminando de rectificar el punto de sal.
- Presentar la crema acompañada del salteado de chipirones.

*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos de pescado del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.



Desde 1,69 € por ración

GUIISO DE GARBANZOS CON LANGOSTA Y CHIPIRONES

(para 10 pers.)



ROUX CLARO KNORR

La mejor textura del mercado* para tus salsas.

Garbanzos en conservas	800 gr.
Fumet de Pescado Knorr	450 ml.
Chipirones	250 gr.
Langosta	500 gr.
Pimientos tricolores	200 gr.
Aceite de oliva	100 ml.
Primerba Cebolla Dorada Knorr	25 gr.
Roux Claro Knorr	100 gr.

- Sudar los pimientos tricolores cortados finamente en aceite de oliva y añadir los chipirones y las langostas.
- Cubrir con el Fumet de Pescado Knorr y cocer suavemente con la olla tapada durante 15 minutos.
- Verter los garbanzos y cocer 1 minuto más.
- Incorporar la Primerba Knorr para aportar un rico sabor a cebolla dorada.
- Terminar de dar el espesor deseado con el Roux Claro Knorr.

*50 chefs externos han considerado que el Roux Knorr tiene mejor textura que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

SEGUNDOS

SABOR A CARNE

Verduras, carnes, condimentos y frutos secos. Platos con colores, aromas y sabores otoñales para dar el toque de la temporada a tu carta.



Desde 2,83 € por ración

CONEJO AL ESTILO ROYAL

(para 10 pers.)



BOVRIL CARNE
KNORR
Intenso color y sabor
rustido. Receta única
en el mercado.

Conejo	2,5 kg.
Bovril	20 gr.
Apio	100 ud.
Cebolla	50 gr.
Zanahorias	100 gr.
Bacon	80 gr.
Pimientos Rojos	50 gr.
Vino Tinto	1 l.
Roux Oscuro Knorr	70 gr.
Bouquet aromático (tomillo, laurel, romero)	1 gr.
Aceite de oliva	200 ml.
Chocolate negro	100 gr.

1. Trocear la verdura en juliana y el bacon en dados.
2. Sazonar y dorar el conejo troceado con el aceite de oliva, añadir el bacon y colorear.
3. Añadir la cebolla, los pimientos, las zanahorias y el apio, sudar ligeramente.
4. Verte el vino tinto y el Bovril para aportar un sabor y un color más intenso. Añadir el bouquet aromático y cocer tapado a fuego lento 2 horas.
5. Ligar con el Roux Oscuro Knorr y verter el chocolate derretido. Mantener al baño María.



Desde 3,32 € por ración

ESTOFADO DE JABALÍ MARINADO CON FRUTOS SECOS

(para 10 pers.)



**CALDO LÍQUIDO
CONCENTRADO
DE CARNE**
KNORR

Perfecto para rectificar
el sabor a carne de tus
platos. Sin gluten.

Jabalí	200 gr.
Bovril	20 gr.
Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr	50 ml.
Vino tinto	1 l.
Ciruelas	50 gr.
Piñones	500 gr.
Pistachos pelados	50 gr.
Uvas pasas	50 gr.
Albaricoques	50 gr.
Primerba Cebolla Knorr	10 gr.
Roux Oscuro Knorr	70 gr.
Bouquet aromático (tomillo, laurel, romero)	1 ud.
Aceite de oliva	200 ml.

1. Marinar el jabalí troceado con el vino tinto, el Bovril y la Primerba Knorr durante 1 día entero.
2. Escurrir el jabalí reservando el líquido de la marinada, sazonarlo y dorarlo con el aceite de oliva.
3. Añadir el líquido de la marinada, el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr y el bouquet aromático. Seguidamente, cocer a fuego lento y tapado durante 3 horas.
4. Incorporar los frutos secos y dejar cocer durante 10 minutos.
5. Ligar con el Roux Oscuro Knorr para conseguir un brillo y un color inigualable.

SEGUNDOS

SABOR A MAR

¿Hay algo más apetecible que un arroz con bogavante? Meloso, muy sabroso y estético, se convertirá en uno de los platos más apreciados.



Desde 1,24 € por ración

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE Y AZAFRÁN



**FONDO PROFESIONAL
DE MARSICO**
KNORR

Preparado de la forma
tradicional a partir
de ingredientes 100%
naturales.

Bogavante fresco	3 ud.
Arroz para risotto	750 gr.
Chalotas	500 gr.
Ajo	40 gr.
Fondo Profesional de Marisco Knorr	300 ml.
Margarina	120 gr.
Vino blanco seco	70 ml.
Cognac	25 ml.
Parmesano rallado	130 gr.
Crema de leche (opcional)	200 ml.
Hebras de azafrán	0,02 gr.
Perejil o perifollo	20 gr.
Pétalos para decoración	10 uds.

1. Preparar una base con la verdura sofrita. Tapar y sofreír muy suave hasta que la chalota esté reducida.
2. Hervir 3l. de agua o caldo con el azafrán e incorporar el Fondo Profesional de Marisco.
3. Incorporar el arroz al sauté con la chalota ya lista y calentar. Añadir el caldo de azafrán y esperar a que el grano absorba el líquido. Remover.
4. Pasados 5 minutos, mojar el arroz con el resto del caldo. Volcar el vino y el licor. Introducir los bogavantes y cocer suave 10 minutos más.
5. Para finalizar, incorporar el Fondo Profesional de Marisco Knorr directamente en la cazuela y mezclar, aportando así un punto de sabor a marisco muy profundo. Agregar queso rallado, nata y margarina para aportar más cremosidad.

POSTRES
IRRESISTIBLES

A algunos postres los comensales no pueden resistirse. Recetas de moda, sabores y texturas muy identificables, y presentaciones que entran por la vista son las clave del éxito.

Desde 1,49 € por ración



CHEESECAKE
CON FRUTOS DEL BOSQUE

(para 10 pers.)



CHEESECAKE
CARTE D'OR

Solución completa:
incluye base para
galleta. El sabor del
auténtico New York
Cheesecake.

Cheesecake Carte D'Or	541 gr.
Krona Pastelera	750 ml.
Sirope de Frutas del Bosque Carte D'Or	150 ml.
Leche	250 ml.
Frambuesas	50 gr.
Margarina	50 gr.
Agua	25 ml.

Decoración

Mikados	10 ud.
Krona Pastelera (montada)	250 ml.

1. Mezclar la base de galleta con agua y margarina, repartiéndolas en los moldes individuales untados previamente con un poco de margarina.
2. Elaborar el cheesecake de Carte D'or con la Krona Pastelera y la leche. Remover hasta conseguir una masa homogénea.
3. Repartir la mezcla anterior en los moldes y hornear a 160° durante 35 minutos. Enfriar y desmoldar.
4. Presentar con una base de Sirope de Frutas del bosque Carte D'or, una quenelle de Krona Pastelera, las frambuesas y el mikado.

Desde 0,54 € por ración



DELICIA DE CHOCOLATE
CON FRUTOS ROJOS Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE

(para 10 pers.)



MOUSSE
DE CHOCOLATE
CARTE D'OR

Elegido mejor mousse de
chocolate por los chefs*.

Frambuesas	100 gr.
Fresas laminadas	200 gr.
Mousse de Chocolate Carte D'Or	125 gr.
Leche	250 ml.
Planchas de bizcocho	500 gr.
Sirope de Chocolate Carte D'Or	100 ml.

1. Cortar el bizcocho con moldes de aros y rellenar con el Mousse de Chocolate Carte d'Or elaborado según indicaciones. Refrigerar durante un mínimo de 3 horas.
2. Desmoldar con cuidado y poner en el plato.
3. Presentar con el Sirope de Chocolate Carte D'Or, los frutos rojos y las virutas de chocolate.

*50 chefs externos han elegido la mousse de chocolate Carte D'Or versus principal competidor de este producto en España. BIC Desserts, Octubre 2013

Desde 0,20 € por ración



FLAN
CON COPITOS DE CHOCOLATE

(para 10 pers.)



SIROPE CARAMELO
CARTE D'OR

Tapón estable bocabajo.
Todo el sabor hasta la
última gota. Sin gluten.

Flan de huevo Carte D'Or	1 l.
Chocolate blanco	40 gr.
Chocolate negro	40 gr.
Sirope de Caramelo Carte D'Or	100 ml.

Decoración

Copitos de chocolate blancos y negro

1. Preparar el Flan Carte d'Or según las indicaciones del envase.
2. Dejar enfriar en flanera, previamente caramelizada.
3. Desmoldar en plato.
4. Decorar con copitos de chocolate blancos y negros.



INSPIRACIÓN LATINA

Al comprobar el sinfín de cartas con fusiones de productos y especialidades latinas no hay duda de que esta cocina pisa fuerte. El barómetro de aperturas especializadas en comida mexicana, peruana, brasileña o argentina, entre otras, también apunta en esta dirección. Sobre todo en ciudades como Barcelona y Madrid, focos de partida hacia el resto de la península de las tendencias más destacadas.



MEZCAL, CEVICHES, TIRADITOS, TACOS, AÇAI, AJÍES... SON SOLO ALGUNOS PRODUCTOS Y RECETAS DE MODA IMPORTADOS DE AMÉRICA CENTRAL Y DEL SUR.

Ferran Adrià anunció hace unos años que la cocina peruana sería la gran tendencia de los próximos años. Y su augurio se cumplió con la llegada de la cocina nikkei a nuestro país. Desde entonces, esta cocina ha protagonizado congresos, ha sido la invitada especial en ferias del sector y el público se ha rendido a sus encantos. Así ha abierto camino a las cocinas de sus países vecinos. Hoy, la gastronomía de la parte sur y central de América está en boga.

BÉSAME MUCHO

Calle Laforja 128, Barcelona

Cocina iberomexicana y mezcalería



Una fusión entre México y el Mediterráneo que se retrata en tapas como las olivas rellenas de mezcal, la ensaladilla rusa con jalapeños... Una carta asesorada por Jon Giraldo y Jaime Lieberman, que triunfan con las cenas sensoriales de Spoonik. Aquí tienen nada más y nada menos que 100 referencias de mezcal.

LA PARRILLITA ARGENTINA

C/ Salamanca 7, Valencia

Asador argentino



Una carta de vinos original, un trato cercano y una carta de gran calidad. Así definen los comensales a este local cuya especialidad son las carnes argentinas asadas.

TIRADITO

Calle Conde Duque 13, Madrid

Cocina peruana tradicional



Tiene como asesor al conocido cocinero limeño Jaime Pesaque. Se sirven platos muy tradicionales, que recorren todos los estilos de cocinas del país andino (ceviches, nikkei, criolla, chifa,...).

FOGO

www.alquimiafogo.com

Cocina creativa brasileña



Bocados exquisitos que se saborean en escenarios sublimes que cambian en cada ocasión. Alto nivel para todos los sentidos, a cargo del chef autor João Alcântara.

Es el autor de una cocina brasileña que viaja entre la tradición y la creatividad. De una gastronomía que plasma los contrastes y mestizajes de su país, Brasil. A todo este potencial le suma técnicas y productos de nuestro país, donde reside desde hace unos años. En sus creaciones también entrelaza el placer gourmet con la vida saludable. Una propuesta culinaria que pasea por el mundo a través de cenas itinerantes bajo el nombre del FOgO, antes de abrir su primer restaurante en Barcelona.



“Podemos hacer lo que queramos con nuestra cocina y llevarla a donde sea. No hay límites”

João Alcântara

“Quiero que los comensales coman cultura”



Háblame de la cocina brasileña

Es la gran desconocida, tanto alrededor del mundo como por nosotros mismos: los brasileños. Es muy amplia, muy abierta y tiene un sinfín de influencias históricas y sociales.

¿Por qué hay que descubrirla?

Es fruto de climas, geografías y vegetaciones muy diversas. También de un mestizaje de culturas, naciones, orígenes e historia. Todo esto se nota en los sabores, texturas y colores de nuestra gastronomía que hay que descubrir con la mente abierta y dispuesto a probar de todo.

¿Te sigue sorprendiendo?

Cada día. Ésta es su magia y la de nuestra profesión, que requiere mucha experimentación. Todo está aún por hacer y descubrir: tenemos que volver a pensar lo que comemos porque tenemos productos hortofrutícolas, cárnicos y del mar, que son de lo mejor del mundo, y hay que aprender a potenciarlos. Todo eso favorece la creatividad, porque podemos hacer lo que queremos con nuestra cocina y llevarla a donde sea. No hay límites.

Brasil y España, ¿qué tal esta fusión culinaria?

Todas las cocinas se pueden fusionar siempre que se haga con inteligencia y criterio. De la cocina mediterránea me apasiona especialmente la técnica que aplico en algunas de mis recetas a base de productos brasileños.

...Por ejemplo...

Entre otras, he desarrollado un gazpacho

de açaí, un pequeño fruto que en Brasil se consume mucho y que está empezando a llegar aquí. Creo que se adapta muy bien a España porque, además de su intenso sabor, tiene unas propiedades saludables impresionantes, y al ser España un país de deportistas y atletas, es ideal para su dieta.

¿Tu producto favorito?

El próximo que me queda por conocer y probar, para jugar e innovar. Acabo de volver del Amazonas, donde he descubierto un pequeño tubérculo con mucho sabor, la pripiroca, y un árbol del que se saca palo de ajo, con un sabor muy intenso. Es un proceso de investigación y creación que tiene magia.

¿Qué es lo que más te apasiona de la cocina brasileña?

La gente. Solo ella puede hacernos descubrir nuevos productos, usos, hábitos, historias... Quiero participar en que el mundo conozca la alegría de todas estas personas a través de bocados de gastronomía brasileña.

¿Cómo es tu cocina?

Es una cocina brasileña de autor influenciada por el mundo y en la que dejo mi alma. Es una cocina con emociones y sentimientos. Cuando prueban mis platos, quiero que los comensales coman cultura y aprendan algo más de mi país, su gente y sus productos. Que tengan ganas de viajar allí. Con la gastronomía también se trata de alimentar el alma...

HAMBURGUESAS GOURMET:

una tendencia non-stop

Atrás quedaron los tiempos en los que las hamburguesas eran poco más que un sinónimo de comida rápida. Definitivamente, este producto de origen estadounidense se ha instalado en las cartas de los restaurantes adquiriendo la categoría de producto gourmet.



Actualmente se consumen siete millones de hamburguesas semanales en España, cuatro millones de las cuales se piden en restaurantes. Además, según un estudio de Euromonitor realizado en el 2014, esta tendencia gastronómica ha significado el aumento del 14% de hamburgueserías gourmet en Europa. Los españoles, por ejemplo, prefieren disfrutar esta especialidad cárnica fuera de casa y con un ingrediente distintivo: las salsas. No es de extrañar puesto que España es el segundo país en cuanto a consumición de salsas en la Unión Europea. Además, según Kantar 2014, un 16,5% de las hamburguesas preparadas contienen mayonesa.

Ante este auge hamburguesero, Unilever Food Solutions ha lanzado la iniciativa "Locales mayoneseros Hellmann's", que tiene como objetivo dar apoyo a los restauradores españoles proporcionándoles información y herramientas para impulsar su negocio, a la vez que les inspira en la implantación de esta tendencia gastronómica. Por ejemplo, los restaurantes adheridos a esta iniciativa aparecen en la web de Hellmann's y pasan a formar parte de la plataforma online creada por y para el sector ReservON. Además, se les ofrece una campaña de publicidad en periódicos de ámbito autonómico y nacional, así como la posibilidad de que sus clientes participen en promociones para poder ganar premios muy atractivos. Gracias a todo esto, los locales obtendrán visibilidad y reconocimiento, atrayendo nuevos clientes y fidelizando a sus actuales comensales.

Si nos cuestionamos los motivos que han desencadenado el auge de la "burger trend", Hellmann's nos expone los siguientes:

- Ambientación de los locales: inspirados en las clásicas hamburgueserías neoyorkinas de los años 50, invitan al consumidor a transportarse a estos míticos espacios.
- La amplia variedad de ingredientes singulares como: pimientos asados, foie o salsa de trufa, acompañan de forma innovadora y sabrosa un buen trozo de carne, alejándolos del concepto 'fast food'.
- Sin duda, las salas son el toque distintivo que hace singular cada hamburguesa. Por ello, hay una proliferación de nuevas recetas pasando por las más clásicas, como el ketchup, hasta las más novedosas, como la mayonesa con trufa, wasabi o albahaca.
- Calidad no es igual a caro. De hecho, la hamburguesa es un buen ejemplo de disfrutar comiendo a un precio asequible.

Sin duda, las hamburguesas están de moda, e incluirlas en tu carta puede fácilmente significar un valor añadido para tu negocio. ¡Anímate!



SÓLO LOS MEJORES BARES Y RESTAURANTES USAN HELLMANN'S

¡Busca el tuyo, participa y podrás ganar un viaje a Nueva York!



Encuentra aquí tu local mayonesero Hellmann's más cercano y descubre cómo ganar el viaje y otros premios:

www.hellmannsburger.com/es

#BURGERFAN

Con la colaboración de:



Si eres un bar-restaurante y quieres unirse a la experiencia Hellmann's entra en ufs.com





“Un fondo precioso, brillante e intenso”

Javi Estévez, Restaurante La Tasquería



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

Más información en [ufs.com](https://www.ufs.com)

