

AL ⁵⁸ _{núm.} PUNTO

La Revista de los Chefs
MARZO 2014



El triunfo de la hamburguesa
De comida rápida a producto gourmet

Editorial

Por JAVIER GUERRA

Además de las especialidades nacionales, nuestra gastronomía y sus protagonistas miran más allá, buscan inspiración fuera de nuestras fronteras. Así es como la fiebre de la hamburguesa ha contagiado las cartas españolas. Ello confirma la influencia multilateral de los recetarios internacionales, hecho que, combinado con ingredientes de gran calidad y la creatividad de los profesionales, condiciona el éxito tal y como queda reflejado en esta nueva entrega de *Al Punto*.



Leader Chef Culinary Service
Unilever Food Solutions

En el viaje gastronómico de este número descubriremos uno de los parajes más idílicos de nuestro país: las Islas Canarias. Un destino turístico por excelencia que ofrece todos los ingredientes para disfrutar de una estancia de ensueño: naturaleza, relax, cultura y, claro, buen comer.

Pero eso no es todo, los Chefs exploran constantemente nuevos canales para perfeccionar y difundir su arte. Hoy quienes agitan los fogones se han convertido en personajes mediáticos que copan portadas, pero también la pequeña pantalla a través de la cual llevan la gastronomía a un público más amplio, cada vez más ávido de pillarnos las manos en la masa. Sí, la cocina y sus secretos levantan pasiones. Y eso es bueno para todos nosotros.

No podemos cerrar esta editorial sin recordar el gran evento de esta primavera, la Feria Alimentaria, una de las más reconocidas del sector y que celebra una nueva edición en Barcelona. Promete siempre más vanguardia y más innovación, objetivos que marcarán el pulso del stand de Unilever Food Solutions en el que te esperamos del 31 de marzo al 3 de abril.

En la Feria Alimentaria, capturarás ideas que trasladar a tu negocio en esta nueva temporada que se avecina y que implica un cambio de carta que mime las propuestas más ligeras y saludables, a la vez que saque partido a los ricos productos de temporada.



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

Canarias

El archipiélago de las 7 maravillas

8

Actualidad

Recetarios, ferias, agenda...

10

A la Carta

En el filo de la navaja

12

Entrevista

Albert Alberich, Director
Fundación Formació i Treball

14

La Crónica

Las nuevas estrellas del rock
son los Chefs

16

Cesta de la Temporada

Aquí hay tomate

18

El triunfo de la hamburguesa

De comida rápida a
producto gourmet

22

Entrevista Estrella

Un Chef de gran reserva,
Jesús Lozano

25

Nuestros Servicios

Ensalada, el plato estrella
Mejorar la gestión
Atracción online del público

28

Recetario

Platos de primavera

33

Krona Spray

Publicidad

34

Club de Chefs

Formación profesional La Crème
Inspiración Hotelera

CONSEJO DE REDACCIÓN

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

COLABORADORES/AS

Ferran Imedio
Nerea Tomás
Alfonso Acedo
Aleyda Fuentes
Aitor García
Sergio González
Turismo de Canarias

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.

El Hierro, La Palma, La Gomera, Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote son las siete islas principales (y muy diferentes entre sí) que conforman el mayor archipiélago de la península ibérica. Con una temperatura primaveral durante todo el año, y un conjunto de playas y paisajes extraordinarios, las Islas Canarias invitan a disfrutar de una experiencia única que nada tiene que envidiar a los parajes más preciados del planeta.

EL ARCHIPIÉLAGO DE LAS 7 MARAVILLAS

Canarias

El Hierro, paraíso submarino

El Hierro es la isla más occidental del archipiélago y la más pequeña de las siete mayores. Sus 30 kilómetros de punta a punta del territorio dan lugar a una espectacular diversidad del paisaje, así como de la flora y fauna que la habitan, siendo la especie del Lagarto Gigante de El Hierro la más conocida.

Verticales acantilados y cumbres llenas de pinares y sabinas inclinadas sobreviven a la pobreza del suelo volcánico y plantan cara al brusco viento que azota la isla. Pero el mayor tesoro local son los fondos marinos de excepcional riqueza y conservación, convirtiéndose en un destino paradisíaco para los amantes del submarinismo.

PARQUE RURAL DE FRONTERA (EL HIERRO)
Su costa escarpada oculta uno de los fondos marinos más valiosos del mundo.

La Palma, la Isla Bonita

También es conocida como la 'Isla Verde' por su exuberante vegetación: bosques subtropicales y numerosos manantiales coexisten con acogedoras playas, senderos de lava e imponentes montañas llenas de pino canario, desprendiendo así una multitud de colores de enorme belleza. El Bosque de los Tilos sorprende por la magia del espacio, lleno de nubes y plantas que son como un mismo ente ya que la humedad de las unas es el alimento de las otras.

Todo ello bajo uno de los mejores cielos para la observación de las estrellas, por lo que no es de extrañar que en La Palma se encuentre el Gran Telescopio Canarias que, con un espejo principal de 10,40 m de diámetro, es uno de los más grandes del planeta.

DE ARRIBA A ABAJO

GRAN CANARIA

Senderismo en el Parque Rural del Nublo.

SILBO GOMERO

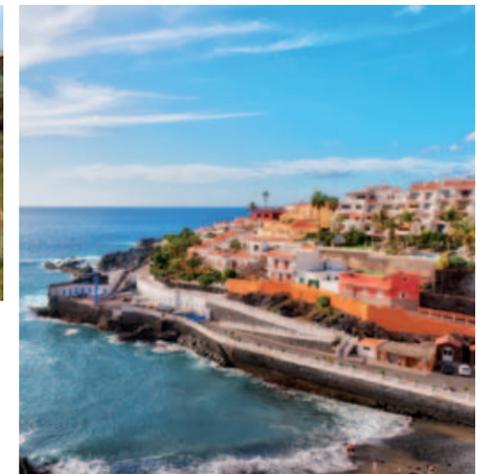
Declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

TENERIFE

Puerto de Santiago.

OBSERVATORIO DEL ROQUE DE LOS MUCHACHOS (LA PALMA)

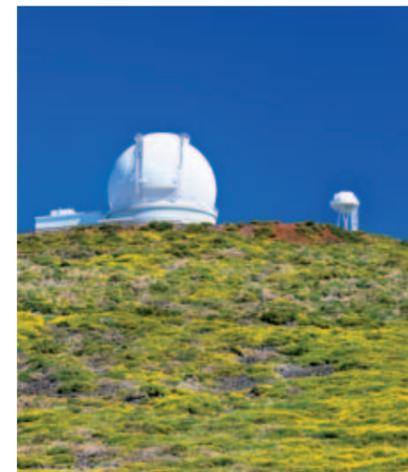
La calidad de su cielo permite una investigación astrofísica única.



La Gomera, una joya de la naturaleza

De forma casi circular, la segunda isla más pequeña también responde al apodo de Colombina, pues fue el último territorio que Cristóbal Colón tocó antes de llegar a América en 1492. Verdes valles cubiertos de palmeras, caseríos rurales perdidos por los múltiples senderos, impresionantes acantilados y acogedoras calas de arena negra definen el paisaje prácticamente virgen.

Para los más curiosos, resaltar el silbo Gomero, el lenguaje que solo unos pocos habitantes practican para comunicarse a través de los barrancos y que fue declarado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.



Tenerife, la isla de la eterna primavera

La riqueza natural, sus altas y constantes temperaturas y la gran diversidad de sus playas, la convierten en el destino turístico canario por excelencia.

En el norte, encontramos la ciudad de Puerto de la Cruz, situada en el maravilloso Valle de La Orotava; Icod de los Vinos que alberga el Drago Milenario (el ejemplar más grande y longevo en su especie que se conoce en el mundo) y Santa Cruz de Tenerife, sede del Parlamento local.

Mientras, en el sur se concentra el mayor número de hoteles y apartamentos de la isla, ya que es la zona con más horas de sol. Pero si hay un espacio que es especialmente conocido, este es el Parque Nacional del Teide (Patrimonio Mundial 2007) que conforma el tubo volcánico más largo de Europa.



DE IZQUIERDA A DERECHA
LANZAROTE
 Parque Natural de Timanfaya.
FUERTEVENTURA
 Parque Natural de Corralejo.

Lanzarote, la isla diferente

Las erupciones volcánicas que se han ido generando a lo largo de su historia le han conferido un espectacular paisaje negruno muy singular, lleno de grutas volcánicas, lagos de lava y cráteres, destacando sobre todo el Parque Nacional de Timanfaya. Aunque también sorprenden las distintas playas de arena negra.

Menos conocido, al norte de Lanzarote se encuentra el Archipiélago Chinijo, formado por cinco pequeños islotes: La Graciosa (el único habitado), Alegranza, Montaña Clara, Roque del Este y Roque del Oeste, constituyen la reserva marina más grande de la Unión Europea con seiscientos kilómetros cuadrados.

Fuerteventura, la playa de Canarias

En los últimos años, Fuerteventura se ha convertido en un importante punto de atracción turística gracias a sus más de 150 km de playas de arena blanca y aguas turquesas donde practicar diversas actividades de vela, destacando sobre todo el kite surf (una cometa de tracción estira al surfista sujeto por un arnés). Aunque esta isla (la más antigua geológicamente) también es conocida por sus paisajes naturales erosionados y los entrañables caseríos del interior.

En el norte, se halla el Parque Natural de las Dunas de Corralejo, desde donde se divisa, a pocos kilómetros, el islote de Lobos, un territorio deshabitado que ha sido catalogado como zona de especial protección para las aves que habitan, como el guirre, la única especie de buitre de Canarias.



MOUSSE DE GOFIO
 Uno de los ingredientes más representativos de la gastronomía isleña.

Gran Canaria, un continente en miniatura

Siglos de historia se mezclan con espacios naturales de gran belleza, boscosos en el norte y más desérticos en el sur, conviven con diversas y maravillosas playas de arena dorada, como la de Maspalomas, la Playa del Inglés o Las Canteras.

También es conocida por ser la isla más cosmopolita y dinámica gracias, sobre todo, a la capital, donde cada año tiene lugar la celebración del Carnaval de Las Palmas de Gran Canaria, uno de los más importantes de España y del mundo.

Gastronomía canaria

Frito, a la plancha o en escabeche, el pescado es el producto principal del recetario isleño: la vieja (de carne muy blanda y delicada) es el más preciado, seguido de los túnidos, la caballa, la sardina y, especialmente, el chicharro. Por lo que a las carnes se refiere, destaca el conejo, preparado en salmorejo o en condumio, dos procesos de elaboración que resultan igualmente exquisitos cuando se aplican al cabrito.

Los productos de la huerta acompañan la mayoría de los platos: los rojos y carnosos tomates canarios, los bubangos (una variedad de calabacín) o las más que populares papas arrugadas (patatas que se comen con su piel) son los de mayor presencia. Estas últimas se presentan bañadas por el mojo picón, salsa típica canaria a base de pimentón, si es roja, o perejil, si es verde.

También es habitual acompañar las carnes y potajes con la piña de millo (mazorca de maíz), cuya harina se utiliza para hacer el gofio. Un cereal tostado y molido procedente de los aborígenes y uno de los alimentos más emblemático dentro de la dieta local. Hoy en día, se emplea disuelto en leche –como desayuno– o amasado en algunos potajes y en repostería.

Para los postres, la gran variedad de quesos comparten mesa con las frutas tropicales y subtropicales: aguacate, mango, papaya, piña, chirimoya, lichi,... sin olvidar el apreciadísimo plátano de Canarias.

TEXTO N. TOMÁS

A Comer algo

Centro Comercial Las Ramblas Local 13-16
 Las Palmas de Gran Canaria (Gran Canaria)
 Telf. 928 48 22 86

Una alta taberna y cervecería en la que se disfruta de los mejores pintxos y platos acompañados de una gran variedad de cervezas procedentes de todo el mundo. Todo en un ambiente distendido y agradable.

Precio: a partir de 6 euros.



Casa Odón

Carretera General del Norte Km. 21
 El Sauzal (Tenerife) - Telf. 922 56 11 24
 www.restaurantecasaodon.com

Un restaurante alabado por la calidad, cantidad y precio de sus comidas. Platos caseros tradicionales de Canarias. Especialidades en champiñones, bacalao y carnes a la plancha.

Precio: a partir de 16 euros.



CARNAVAL

Esta popular celebración es diferente en cada isla...



Carrozas, disfraces y bailes en La Gomera, Tenerife y, muy especialmente, en Gran Canaria. Mientras, en El Hierro se visten con pieles de carnero y en Palma los Indianos son los protagonistas de una batalla con polvos de talco. Muy diferente a la especie de cabalgata marina de Fuerteventura en la que los participantes intentan flotar con extraños artilugios.

Bogavante

Av. Marítima, 39
 El Golfo (Lanzarote) - Telf. 928 17 35 05
 www.restaurantebogavante.com

Vistas espectaculares, una terraza acogedora a pie de playa y una carta especializada en marisco, pescado y arroces, muy bien valorada por todos sus clientes.

Precio: a partir de 30 euros.



Hotel Riosol

Isla de Lobos, 1 Puerto Rico
 (Gran Canaria) - Telf. 928 56 12 58
 www.riosolhotel.com

Una ubicación privilegiada y vistas espectaculares al mar. El restaurante del Riosol sirve un bufé internacional amplio y variado para el desayuno y la cena.



Unilever Food Solutions, sigue ayudando a los restauradores a reducir mermas

PROTAGONISTA DEL PROGRAMA COMANDO ACTUALIDAD (TVE)



El pasado mes de febrero, Unilever Food Solutions fue uno de los protagonistas de *Comando Actualidad* cuya temática central era 'La comida no se tira'. Este programa televisivo, emitido por el canal TVE, ha destacado la labor de nuestra Compañía en el campo de la reducción de mermas, camino en el que fuimos pioneros con el lanzamiento en 2012 de la guía *Abra los ojos ante los desperdicios: Trabaja de manera inteligente* (realizada junto con la FEHR y disponible en nuestra web) y que hemos implementado activamente en nuestros clientes a través de diferentes proyectos en los últimos años.

Reducir los desperdicios de comida es actualmente uno de los mayores retos de la industria hostelera, tanto por responsabilidad social y medioambiental, como por el impacto económico que supone en el sector. En efecto, nuestros cálculos indican que los restaurantes españoles desperdician más de 63.000 toneladas de alimentos al año, con un impacto medio de 3.000€ por restaurante.

En el programa *Comando Actualidad*, nuestro responsable culinario, el Chef Javier Guerra, implementó en un cliente el proceso de control de mermas para lograr una cocina más eficiente y que saca partido a sus recursos, evitando al máximo los desperdicios. Todo empieza por realizar una auditoría y detectar dónde están los problemas principales y, a continuación, poner en marcha los procesos de optimización correspondientes.

Se calcula que el 60% de los desperdicios son consecuencia de una mala previsión al hacer las compras, el 30% se producen durante la preparación y el 10% es lo que deja el comensal. Implementando todas las herramientas de la guía, las mermas se pueden reducir a la mitad y ahorrar hasta 1.500€ al año.

La gestión de mermas es un gran ejemplo del enfoque a servicios que tiene nuestra Compañía, comprometida en ayudar a sus clientes a hacer crecer sus negocios y proponiendo acciones de valor en tres ejes estratégicos: Cocina más eficiente, Menús más sabrosos y nutritivos, Clientes más satisfechos.



DESCÁRGATE LA GUÍA Y LAS HERRAMIENTAS DE CONTROL PARA LA GESTIÓN DE MERMAS EN:

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

LA VERSIÓN ONLINE DEL PROGRAMA ESTÁ DISPONIBLE EN EL SIGUIENTE ENLACE:

<http://www.rtve.es/television/20140203/comida-se-tira/869980.shtml>

XXª EDICIÓN ALIMENTARIA BARCELONA

Del 31 de marzo al 3 de abril de 2014, Alimentaria Barcelona volverá a ser un punto de encuentro y negocios para todos los profesionales vinculados a la industria alimentaria. Un evento de referencia internacional cuyo factor de éxito se basa en la constante atención sobre el rumbo de la industria, la distribución y el comercio alimentario, así como la firme apuesta por la innovación y las últimas tendencias del sector.

Muestra de ello son las diversas actividades que recogerá, un año más, el completo programa del salón, como: *The Alimentaria Hub*, zona de conocimiento, innovación y tendencias de la feria; *Innoval*, o la gran novedad de este año, *The Alimentaria Experience*. Un espacio muy dinámico diseñado para los profesionales del canal HORECA donde se irán sucediendo 'show-cookings', talleres, degustaciones, etc.

Unilever Food Solutions contará con un stand propio en Restaurama D-40 en el pabellón 6 de la Feria Alimentaria. No dudes en venir a visitarnos, ¡te esperamos!



LIDERAZGO DE FITUR

La Feria Internacional de Turismo (FITUR) volvió a celebrarse en Madrid del pasado 22 al 26 de enero. Los profesionales de este sector pudieron así descubrir las últimas propuestas y tendencias que favorecen la transformación del ocio en el motor de la economía y de la industria hostelera española, ya que recordamos que más de 60 millones de turistas extranjeros visitaron nuestro país en un 2013 histórico. Además, realizaron un gasto total de 59.082 millones de euros en el 2013, un 9,6% más que el año anterior, según datos del Instituto de Estudios Turísticos (IET). Esta edición de FITUR contó con la participación de más de 9.000 empresas expositoras de 165 países/regiones y 220.000 visitantes en total.

AGENDA 2014

14 a 16/03
SALÓN DE REPOSTERÍA CREATIVA Y SUGAR CRAFT
Alicante

31/03 al 03/04
ALIMENTARIA BARCELONA
Barcelona

11 al 13/04
ASTURPALADEA SALÓN GASTRONÓMICO
Oviedo

12 al 13/04
FERIA DEL QUESO
Vic

06 al 07/05
FERIA INTERNACIONAL DEL VINO ECOLÓGICO
Pamplona



En el filo de la navaja

Punta, espina, filo, bisel, hoja, cuello, virela y mango, juntos y juntados dan forma a uno de los accesorios más indispensables que, con el paso del tiempo, se hace más efectivo.

Cuchillo Panero
3 Claveles - 19,35€

Cuchillo Cocinero
Arcos - 10,72€

Cuchillo Santoku
Global - 77,50€

Cuchillo Jamonero
Arcos - 8,25€

Cuchillo Yanagiba
Kai Wasabi - 37,80€

Cuchillo Deshuesador
Victorinox - 13,40€

Cuchillo Mondador Curvo
Arcos - 6,15€

A la carta...

El cuchillo corta, trocea, secciona y trincha, al gusto pero sin tregua. Para sacar su mejor partido, se afila y debe adaptarse a su presa: vegetal, cárnica, cocinada, frutal,... todo puede acabar bajo su hoja sentenciadora que, entre manos expertas, se desliza con un vaivén, separando y multiplicando partes antes de su paso en boca.

A lo largo de su historia ha pasado del bronce al hierro, del hierro al acero, del acero al carbono y al acero inoxidable. Hasta conquistar el titanio, los laminados y las cerámicas que, en los últimos años, ganan en protagonismo.

TEXTO L. ZIEGER

La Fundación Formació i Treball fue promovida por Cáritas Diocesana de Barcelona el año 1992, con el objetivo de impulsar un itinerario formativo que, a posteriori, facilite la inserción laboral de personas con dificultades para incorporarse al mercado de trabajo debido a que se encuentran en situación o riesgo de exclusión social.

IMPULSANDO LA INSERCIÓN LABORAL



Desde el año 2011, Unilever Food Solutions presta su apoyo a la Fundación en su oferta dirigida al sector de la hostelería. Albert Alberich, Director de Formació i Treball, nos habla a continuación de esta colaboración.

¿Cuál es el objetivo de vuestros usuarios?

Acceder al mercado de trabajo. Para ello, nuestra actuación se centra fundamentalmente en dos campos: la formación profesionalizadora gratuita mediante cursos adecuados al perfil de nuestros usuarios y a las necesidades del mercado de trabajo, y la inserción mediante el desarrollo de actividades económicas que nos permiten crear puestos de trabajo donde nuestros usuarios pueden adquirir o recuperar las habilidades básicas que les permiten el posterior salto a la empresa ordinaria.

“En tres años, hemos pasado de 50 a más de 100 puestos de trabajo de inserción”

Albert Alberich

Director de la Fundación Formació i Treball

Unilever Food Solutions es un socio estratégico en vuestro proyecto de Escuela Básica de Hostelería.

Nos da soporte en dos campos esenciales: la implicación de su equipo para el desarrollo de formaciones específicas y prácticas de nuestros alumnos, así como la donación de productos que sirven tanto para el desarrollo de los talleres como para mejorar la oferta de D'ins, nuestro restaurante abierto al público que ayuda a la financiación de la actividad de la Escuela.



¿Qué resultados se espera como consecuencia de esta colaboración?

La mejora del nivel formativo de los alumnos y un buen aprendizaje del manejo de productos. Para entidades sin afán de lucro como la nuestra, y cuya actividad está enfocada al desarrollo de una actividad económica y formativa, esta colaboración es imprescindible. Sin su implicación, nuestra Escuela seguiría siendo un sueño cuando hoy ya es una realidad.

¿Cuál es su valor añadido?

Somos compañeros de viaje que compartimos un proyecto que encaja con los criterios de Responsabilidad Social Corporativa de la empresa, pero que además permite a su equipo humano implicarse en actividades con un inmenso valor social.

Favorecer la formación para el sector hostelero, ¿es una apuesta estratégica?

A pesar de la crisis, es una actividad generadora de ocupación, accesible para nuestros usuarios y en la que pueden beneficiarse de la alta rotación del sector.

¿Hay muchos beneficiarios?

En la Escuela de Hostelería impartimos 3 especialidades: ayudante de cocina, ayudante de camarero y servicio de habitaciones de hotel. En este casi primer año de funciona-



RESTAURANTE SOCIAL

PASEO LOLA ANGLADA, S/N
SANT ADRIA DEL BESOS

La Fundación cuenta con una escuela básica de hostelería. Los alumnos (en la foto de arriba) se forman trabajando en el restaurante D'ins, abierto al público.

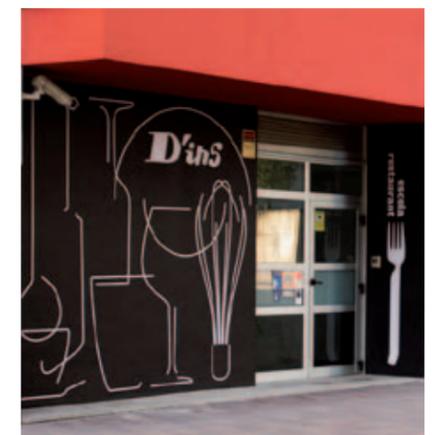


miento hemos superado los 100 alumnos, de los cuales más de 40 ya han sido contratados en empresas de hostelería. Para el año 2014, el número de alumnos superará los 150 y esperamos aumentar el porcentaje de inserción.

Por ahora, ¿cuál es el feedback recibido?

A la vista de los resultados conseguidos y del nivel de satisfacción que nos han hecho llegar las empresas contratantes, estamos convencidos de que este proyecto será un éxito. Asimismo, quiero destacar que las aportaciones que nos hacen llegar nuestros 'partners' para la mejora de nuestras actividades formativas, nos hacen ser tremendamente optimistas.

TEXTO A. FUENTES



Los Chefs

las nuevas estrellas del rock

Primero fueron los actores, después los cantantes y ahora son los Chefs quienes firman autógrafos como auténticas rock-stars. Repasamos el fenómeno de los cocineros mediáticos, impulsado en los últimos años gracias al boom de la gastronomía española y a la multitud de programas de televisión grabados entre fogones.



Programas culinarios vs. Realities

Hasta no hace mucho, la presencia de Chefs en la pequeña pantalla se limitaba a los ya conocidos programas culinarios que, entre otros, Karlos Arguiñano tan bien ha sabido llevar. Pero, con el auge de la gastronomía como tema en boga, aparecieron nuevos espacios televisivos que pretenden entremezclar tele-realidad, 'show' y maestría culinaria.

Así, casi sin darnos cuenta, la pequeña pantalla se fue llenando de programas gastronómicos que han puesto en primera plana la figura de los Chefs como estrellas mediáticas y su formato se puede definir como innovador, entretenido y entrañable.

Entre ellos destacan los recién estrenados 'reality-shows' *Master Chef* (en versión adulta y junior) y *Top Chef* que sitúan a los cocineros que ejercen de jurado como protagonistas indiscutibles, siendo más importantes que los propios concursantes aficionados, pero con mucho arte ante los fogones.

Alberto Chicote (*Top Chef*), Jordi Cruz, Samantha Vallejo-Nágera y Pepe Rodríguez (*Master Chef*) son ahora tan conocidos como si fueran jugadores de fútbol.

Deja sitio para el postre es otro ejemplo de la tanda de 'realities' culinarios. Con el maestro pastelero Paco Torreblanca como gran juez del programa, enfrenta ante la cámara a reposteros 'amateurs' y semiprofesionales que compiten en equipos por realizar las mejores creaciones reposteras del país. "Este programa servirá para contar que España es un país número uno en repostería", comenta su presentadora Raquel Sánchez Silva.

Todos ellos destacan por ser aptos y accesibles para todos los públicos, desde entendidos a simples amantes de la cocina e, incluso, una franja de audiencia infantil. De esta forma, la gastronomía se acerca a los más pequeños, quienes muestran cada vez más interés en aprender a cocinar. Así, el relevo de esta tendencia queda garantizado.



ÉXITOS DE AUDIENCIA
Diferentes secuencias con los protagonistas de los programas *Top Chef* y *Master Chef*, en su versión senior y junior.



En paralelo, la llegada de la TDT añadió más canales al mando y pudimos sintonizar nuevos programas como *Esta cocina es un infierno*, *Pesadilla en la cocina* y otros formatos más especializados como *Guerra de Cupcakes*, un referente en repostería. Pero no solo en la televisión están apareciendo nuevos formatos. Desde 1998, Canal Cocina emite durante 24 horas una programación dedicada a la gastronomía en Youtube y en su web. Y ello es solo un ejemplo de las numerosas plataformas gastronómicas que existen 'online'.

Mediáticos sí, pero sin perder el norte

Hay quien pensará que cambiar la cocina por la televisión puede hacer perder a un profesional su prestigio, pero eso no ha sucedido. Más bien parece ser que este tipo de programas ayudan a conseguir una buena imagen del oficio, dando a conocer este sector a todo tipo de públicos. El mismísimo Ferran Adrià mostró su apoyo a *Master Chef* entregando el premio al ganador; y el jurado final de *Top Chef* estaba compuesto nada más y nada menos que por 22 estrellas Michelin incluyendo a gente como el gran Juan Mari Arzak.

Por su parte, el conocido cocinero Darío Barrio comentó en una entrevista concedida al portal online Terra: "El que un cocinero pueda ser una marca no perjudica a nadie y viene bien a todos los españoles que vivimos de la restauración. Por ejemplo, Madrid no tiene playa y es uno de los mayores destinos turísticos de España por su oferta cultural que también incluye su gastronomía".

En definitiva, la exposición mediática repercute positivamente en el sector. Y para que este afianzamiento dure mucho tiempo, lo único que hay que hacer es seguir apostando por la calidad y poniendo pasión en el oficio de Chef. "The show must go on"...

TEXTO S. GONZÁLEZ



La gastronomía se ha convertido en tendencia y cómo no, la televisión ha sabido sacarle partido.



FERRAN IMEDIO
PERIODISTA



CUANDO EL COCINERO SALE DE LA COCINA

En la era de la información y el entretenimiento, parecía que a los Chefs les costaba participar del circo mediático. En realidad, así es como piensan y sienten muchos de ellos, por no decir la mayoría. No les gusta mucho apartarse de los fogones, se sienten inseguros en otros terrenos, de ahí que si hasta ahora salían en la tele, preferían hacerlo agarrados a una espumadera para enseñar unas recetas y poco más.

Siempre ha sido así, y la prueba de que ser cocinero y aparecer en los medios les parece incompatible la he vivido yo mismo en persona, continuamente. Excelentes profesionales trabajando en excelentes restaurantes que apenas levantan la cabeza de los fogones, sin mirar más allá, sin querer entender que darle una proyección pública a su trabajo haría justicia a su talento y su esfuerzo. Y dinero, claro.

En su descarga hay que anotar que apenas tienen tiempo para nada porque la suya es una profesión tan sacrificada como absorbente. Hay que entenderlo.

Afortunadamente, esta situación ha comenzado a revertirse en los últimos tiempos y los Chefs han comenzado a ponerse bajo los focos. Han entendido que hay que salir de la cocina de vez en cuando para hacer de comerciales de sí mismos y de su gremio. A su favor ha jugado que por fin han tenido unas plataformas que encajan a la perfección con los tiempos mediáticos que corren.

En su día *Esta cocina es un infierno* fue un primer y fallido intento, pero programas como *Master Chef* y *Top Chef*, con una producción muy cuidada, emocionantes, divulgativos a la vez que divertidos, han sido decisivos. Al día siguiente se habla del último concurso, y eso que en directo se comenta en las redes sociales. Una demostración de que había hambre de este tipo de programas.

El interés general por la gastronomía se inició con los éxitos de un genio cercano como Ferran Adrià que encendió una bomba mediática de rejería que ha explotado al fin con estos buenos programas. Sus efectos van a persistir en el tiempo porque la gastronomía forma parte de nuestras vidas, cada día al menos dos o tres veces. Y porque el cocinero, por fin, ha salido de la cocina. Ya era hora.

Aquí hay tomate

la cesta de la temporada

Suele teñir de rojo quien se topa con él. Pero también, a veces, se declina en tonos amarillo, naranja, rosado, púrpura, verde o blanco. Dicen que para gustos, los colores, y en este caso, este dicho cobra mucha verdad.

Su pulpa encierra numerosas propiedades, actuando como energizante, mineralizante, vitamínico, diurético, antioxidante y equilibrante celular. Para gozar al máximo de semejantes beneficios es importante consumirlo en su punto exacto de maduración.

FRESCO O PROCESADO, EN ENSALADA, SALSA, PURÉ, CONDIMENTO, ZUMO O DESHIDRATADO, EL TOMATE ES ÍNTIMO DE NUESTRA GASTRONOMÍA A LA QUE APORTA PICARDÍA Y SABOR, TAMBIÉN GENIO Y FIGURA.

Pero las apariencias engañan y, aunque es considerado un clásico de nuestro recetario, no deja de ser uno de sus integrantes más recientes: su consumo en Europa solo se remonta al siglo XIX tras su importación de los Andes Peruanos. Por ello, es un fruto (sí, es un fruto) moderno.

'Solanum lycopersicumen', de nombre botánico, del tomate existen miles de variedades: cherry, beefsteak, corazón de buey, raf, perra,... A consumir, sin moderación.

Echando un vistazo a los directorios de restaurantes, se han multiplicado los establecimientos de inspiración 'yankee' que convierten su carta en una declaración de amor a la hamburguesa como es el caso, por ejemplo, de La Vaca Picada (Madrid), La Burg (Barcelona), Tommy Mel's, Hamburguesa Nostra... Sea de forma especializada y exclusiva, o como una opción más dentro de sus propuestas, pero siempre dedicándole los merecidos cuidados y un puesto de honor. Porque lo que hoy en día triunfa, es una señora hamburguesa.



El triunfo de la HAMBURGUESA

Hamburguesas con corbata

De comida rápida a producto gourmet, podría ser la descripción más adecuada del espectacular ascenso que ha pegado este bocadillo a base de carne picada. Ello es, sin lugar a dudas, fruto de la evolución de la pluralidad cultural de nuestra gastronomía que siempre mira más allá de sus fronteras para ampliar recetario y recuperar ideas con potencial a convertirse en un auténtico fenómeno gastronómico.

Un 'revival' acertado orquestado por grandes Chefs que han sabido poner en marcha esta macro tendencia que conquista los públicos más dispares.

Requisitos gourmet

Lo primero, lo fundamental, es garantizar la calidad de los productos que componen una burger. Y aquí prima la carne, elemento central de este tipo de bocadillo. En esta línea coincide el Chef Paco Pérez, de la hamburguesería barcelonesa La Royale, que recientemente explicó: "una gran hamburguesa debe tener carne de calidad; si es ecológica, aún mejor". Es, pues, muy recomendable que el mismo cocinero proceda a picarla, para no tener ninguna duda sobre su procedencia, ni composición.

Si se quiere realzar la carne con diversos aromas y sabores hay que optar por diferentes recetas de maceración (con vino, gin-tónico, hier-

ESTE BOCADILLO PUEDE SER EXQUISITO. CON BUENA CARNE, BUEN PAN Y BUENOS COMPLEMENTOS, LAS POSIBILIDADES RESULTAN INFINITAS.

bas, vinagres...) y condimentos (pimientas exóticas, hierbas locales, etc.). El pan es, a su vez, otro básico cuya elección es importantísima ya que tiene mucha presencia, tanto a nivel visual como de sabor. A poder ser, hay que variar el surtido de propuestas: pan dulce, con olivas, sin gluten, de inspiración coca, son solo algunos ejemplos.

También deben ser cuidados los ingredientes que se integran en cada receta de burger: huevo, verduras, legumbres y quesos variados, beicon o jamón, etc. Y, si además se puede conseguir adaptar estos elementos a las diferentes temporadas (setas en los bocadillos de otoño, por ejemplo), el público, ávido de nuevas experiencias culinarias, lo apreciará.

Las salsas son el toque final, pues aportan sabor y jugosidad a la hamburguesa, ya sea de forma intrínseca a la receta o dejándolas al alcance del cliente para que pueda personalizar al gusto su bocadillo. Por esta razón, es preferible garantizar su variedad, calidad y originalidad, atributos clave para cosechar éxito.

La mayonesa, entre todas, es la gran dama. En su versión solitaria, aporta cremosidad y sabor, a la vez que se puede condimentar con especias (pimientas variadas, pimentón, wasabi,...) o adquirir nuevos aromas, presencia y textura mezclándola con otras salsas (kétchup, mostaza, etc.) o alimentos como pepinillos, remolacha, etc.

Finalmente, los modos de cocción tanto de la carne como de los ingredientes complementarios (frito, rebozado, a la plancha, tartar...) deben tenerse sabiamente en cuenta, ya que permiten multiplicar la variedad de gusto y textura final.



HAMBURGUESAS GOURMET

Una de las 58 recetas de Victor Garnier, el Chef del restaurante parisino Blend, publicadas en el libro homónimo de Lunweg Editores



Maridajes

Un cambio significativo impulsado por la moda de la burger tiene que ver con sus opciones de maridaje. Olvidaros del soda y otros refrescos con azúcar y gas, y optad por vinos con cuerpo, bebidas más singulares y modernas, o cócteles chic y 'trendy', que permiten realzar el paso en boca. Algunas de las combinaciones más favorecedoras con la hamburguesa son el vino tinto seco (los expertos recomiendan Cabernet Sauvignon joven o Syrah también de una añada reciente), gin-tónico o vodka-tónico, o cervezas artesanales con una fuerte afluencia de aromas tostados que combinan a la perfección con el bocata más de moda del momento.

TEXTO L.ZIEGER

Mezcla perfecta

Siempre que se opte por variar la gama de hamburguesas, hay que tener paladar para acertar en la combinación de ingredientes. A partir de ahí, ¡la imaginación al poder!

Si bien la carta siempre debe incluir unas recetas clásicas como son la *cheeseburger* (con queso) o la *baconburger* (con beicon), arrasan restaurantes con variedad cárnica: canguro, cebrá o avestruz, mientras otros destacan por la combinación de la carne picada con ingredientes premium, de temporada o exóticos como el foie, jamón pata negra, bacalao, gin-tónico, salmón, especias, castañas, entre muchas otras. Estas apuestas permiten subir considerablemente el promedio del precio de cada preparación (de 4 a 22 euros es el rango de tarifas más común, según los productos empleados).

Así, se encuentran propuestas como hamburguesas de buey y trufa; de queso roquefort, peras caramelizadas y nueces; de bacalao empanado y salsa de escabeche; con vieira y cacao; o incluso recetas vegetarianas preparadas con judías blancas, lentejas, huevo y pan.

Otro factor varietales que se puede desarrollar tiene que ver con el tamaño del bocadillo. Si algunos Chefs ofrecen hamburguesas de 100 gr, 200 gr o, incluso, 400 gr, otros se decantan por su formato mini, que permite al comensal probar diferentes recetas. Estos detalles aportan valor a la carta.



DE ARRIBA ABAJO

PARA GUSTOS, SABORES
Imágenes de las variantes de burgers que se pueden encontrar en las cartas de los locales más 'cool'

EXCÉNTRICOS
En la Santa Burg (Barcelona) se atreven a dejar de lado la tradicional carne picada y dan la vuelta a la receta. En la foto, una 'bollywood' de pollo rebozado y frito, salsa de yogurt con manzana y pepinillo y especias indias.

HELLMANN'S OFRECE UNA AMPLIA VARIEDAD DE SALSAS PARA ACOMPAÑAR TUS HAMBURGUESAS



Consejos de Chefs...



JENNY VINTAGE CENTRO COMERCIAL CARREFOUR ÚBEDA (JAÉN)

Viajar en el tiempo y el espacio es posible visitando un clásico restaurante americano de los años 50. Su propuesta estrella, como no, las hamburguesas. "Protagonizan el 70% de la carta, siendo la Betty Boop nuestra estrella: lleva tres carnes diferentes, tortilla y se puede pedir con nuestros famosos panes de color. Todas nuestras burgers son caseras, preparadas con ingredientes de calidad. Es un producto que tiene mucha salida, debido a que es barato y da mucho juego porque todas las combinaciones son posibles".

Nicolás



L'ALBER I LA LLUNA

AV. SOBERANÍA NACIONAL, 1 - ALZIRA (VALENCIA)
TELF. 962 41 56 05 - WWW.LALBERILALLUNA.ES

"Nuestra carta integra 14 hamburguesas gourmet, desde recetas clásicas, a las de temporada y otras más exóticas inspiradas en los viajes que hacemos y los productos diferentes que encontramos por el camino, como la japonesa (que mezcla una Salsa Fina de Hellmann's con jengibre y limón). Están preparadas con las partes nobles de ternera nacional que picamos nosotros mismos y a la que solo añadimos sal. Aportamos aún más sabor al bocadillo con el Ketchup y la Mayonesa Hellmann's, así como, por ejemplo, la salsa de Queso Gouda, de Curry o la Barbacoa, todas de Knorr". Marcos



LA PEPITA
CALLE OPORTO, 15
VIGO (PONTEVEDRA)
TELÉFONO: 986 11 81 56
WWW.LAPEPITABURGERBAR.COM



Lejos del concepto de comida rápida, La Pepita nace con el claro objetivo de revolucionar la hamburguesa tradicional, apostando por la presentación en el plato y una materia prima de primerísima calidad. "Cada hamburguesa de nuestra carta está inspirada en algún viaje: Chile, Japón, México, Italia... y todas ellas tienen un mismo propósito: sorprender. La más solicitada por nuestros clientes quizás sea la Pepita Sorretina, una burger de ternera, rúcula, mozzarella fresca, orégano, tomate seco, aceite de oliva y cebolla crujiente. También disponemos de exquisitos entrantes, la burger del mes y un menú para niños". Santiago

Un chef de gran reserva, Jesús Lozano

Lleva la cocina en la sangre, ya que se crió entre fogones. A los 16 años, Jesús Lozano empezó a trabajar en este sector, tanto en sala como en cocina. Hoy es el Chef del restaurante Gran Reserva, situado en el corazón de Guadalajara. Confiesa que le encanta su oficio y, sobre todo, el vínculo especial que se crea entre los clientes y el hostelero. Y eso se nota cuando habla de su día a día entre cucharas y sartenes.

¿Qué es lo mejor de este oficio?

La satisfacción del cliente cuando le has hecho disfrutar con tus elaboraciones. Entonces, su sonrisa y bienestar valen todos los sacrificios y esfuerzos que tenemos que realizar, día tras día, los que trabajamos en este sector.

En la cocina es fundamental...

Contar con un producto de calidad, instalaciones adecuadas y la profesionalidad del equipo.

¿Qué destacaría de su restaurante?

En primer lugar, el respeto que tenemos por nuestros clientes y que nos permite crear el ambiente adecuado para que se sientan cómodos. Les ofrecemos una cocina honrada con sabores que hacen fluir recuerdos de comida casera, familiar, pero con texturas y presentaciones actuales.

Su carta es:

Amplia, para agradar al mayor número de comensales. Las propuestas están basadas en los sabores tradicionales y productos de mercado, pero con pinceladas de modernidad con la intención de comer bien y sorprender.

¿Cuál es su producto favorito de Unilever Food Solutions?

La verdad es que la gama de productos es sorprendente y de una calidad excepcional. Además, todos tienen una impresionante capacidad de adaptación a las nuevas cocinas. Personalmente, soy un enamorado de las Primerbas de Knorr, sobre todo, la de Cebolla Dorada; también de las diferentes Salsas. Tienen sabores y tex-



GRAN RESERVA
Vistas exteriores del restaurante de Guadalajara.

turas increíbles; son versátiles y, con un poco de imaginación, puedes crear platos con gustos muy intensos y potenciados, minimizando costes y esfuerzos.

¿Son productos que facilitan el día a día?

Están diseñados para ahorrarnos tiempo en cocina y facilitarnos la labor. También nos permiten conseguir que todo nuestro equipo elabore las preparaciones con la misma uniformidad, además de que son rentables.

En breve será primavera, ¿cómo debe elaborarse el cambio de carta?

Las cartas no deberían modificarse de una manera radical,

sino progresivamente, introduciendo novedades. Un cambio brusco, sobre todo en un restaurante como el mío, con una clientela más o menos fija, implicaría una especie de 'shock' al comensal que a lo mejor venía con una idea preconcebida de lo que iba a comer.

¿Cómo es la carta ideal de esta temporada?

Debe contar con sopas y cremitas ligeras, atemperadas y guarnecidas con productos frescos y crujientes. También debe haber ensaladas con todo el aroma de la huerta, con esa carga vitamínica y mineral que tanto necesitamos, y con salsas divertidas y frescas. Carnes y pescados ligeros, enriquecidos con salsas livianas pero con sabor, que nos ayudan a potenciar el producto base y hacerlo más atractivo. Los postres deben ser más ligeros, con un toque de frescura y texturas suaves al paladar. En definitiva, debe haber magia para sonreír al plato.

Tendrá un producto estrella para esta estación...

No creo en un único producto estrella; en mi carta todos son la estrella. Pero en esta temporada no puede faltar el fino guisante, los espárragos verdes, la alcachofa, la fresa, la caballa (que en primavera está en su mejor momento) y el corderito lechal.

TEXTO L. ZIEGER

“Ofrecemos una cocina honrada con sabores que hacen fluir recuerdos de comida casera, familiar, pero con texturas y presentaciones actuales”

COSTALILLOS DE PANCETA IBÉRICA

RELLENOS DE CARBONARA Y ACOMPAÑADOS DE 4 QUESOS AL AJILLO DE PESTO



INGREDIENTES

Panceta ibérica finamente loncheada	100 gr.
Relleno preparado con Salsa Carbonara y Roux Blanco, ambos de Knorr	100 gr.
Salsa de Cuatro Quesos de Knorr	50 gr.
Ajillo de pesto verde (también se puede hacer con rojo)	30 gr.
Ajo muy picado ligeramente asado	1 ud.
Primerba de Pesto de Knorr	
Aceite de oliva suave	

ELABORACIÓN

Relleno Carbonara:

Realizar la Salsa Carbonara de Knorr según instrucciones, pero añadiendo Roux Blanco de la misma marca hasta conseguir la consistencia deseada, idéntica a la de las croquetas.

Salsa Cuatro Quesos:

Realizar la Salsa de Cuatro Quesos de Knorr según instrucciones, dejando la textura más o menos deseada al gusto.

Pesto Verde o Rojo:

Una cucharada de Primerba de Knorr a la que añadimos el doble de aceite de oliva suave y el ajo asado finamente y cortado.

Los saquitos:

Ponemos dos lonchas de panceta en cruz, añadimos el relleno en el centro y los vamos plegando hasta formar un costalillo perfectamente cerrado. Salpimentamos y lo pasamos por una plancha o parrilla hasta dorarlo.

PRESENTACIÓN

Colocamos los costalillos como más nos gusten, acompañados de la Salsa de Queso y de la Salsa de Pesto con ajitos.

tu MENÚ



Con la subida de las temperaturas, apetece comer más ligero. Si a esto le sumamos que cada vez son más los comensales que se preocupan por seguir una alimentación sana y equilibrada, las ensaladas se convierten en uno de los platos más demandados e imprescindibles a ofrecer en cualquier carta y/o menú. Para los clientes es sinónimo de comer saludable, fresco y nutritivo, mientras que para ti es un plato de bajo coste y muy rentable.

ENSALADAS, EL PLATO ESTRELLA DE LA PRIMAVERA

LAS ENSALADAS ESTÁN DE MODA

Desde hace tiempo vivimos una tendencia hacia lo natural y saludable. Se calcula que el 88% de los españoles prefieren restaurantes que ofrezcan menús equilibrados. Por ello, las ensaladas se convierten en un plato imprescindible en cualquier carta y/o menú ya que, además de ser bajas en calorías, son muy ricas en nutrientes.

Hortalizas, verduras, legumbres, pastas, carnes, quesos, frutas, frutos secos, cualquier ingrediente es bienvenido en la preparación de una buena ensalada, siempre y cuando se sepan combinar los colores, sabores y texturas adecuados.

Además, en función del aliño y la presentación que aportes, el valor percibido por tus clientes será mayor, por lo que pagarán más por ellas. Así, las Salsas para Ensalada Calvé son el aliado perfecto en tu cocina ya que, gracias a la mejora de sus selectos ingredientes, permiten innovar y ofrecer un mundo lleno de sensaciones: César, Ajo y Cebolla, Mostaza y Miel, Yogur, Vinagreta, Mil Islas, Aceite de Oliva y Vinagre Balsámico son las nuevas e increíbles recetas que atraerán a tus clientes.

MÁS RENTABILIDAD PARA TU NEGOCIO

Las ensaladas no solo son platos muy atractivos que te permitirán ganar nuevos clientes, sino que son uno de los platos más rentables, ya que:

- Son fáciles y rápidas de preparar.
- Bajo coste de preparación.
- No requieren excesivo tiempo, ni consumo de energía.
- Permiten el ahorro de mermas.

UNA ENSALADA DIFERENTE EN TU MENÚ DE CADA DÍA

La posibilidad de innovar es infinita: desde la clásica ensalada verde, hasta las más exóticas y vanguardistas. Esta capacidad de combinaciones, tanto en ingredientes como en salsas, es una ventaja a explotar, pues puedes ofrecer una ensalada diferente en tu menú de cada día, lo que te permitirá no aborrecer a tus clientes, consiguiendo que puedan repetir cada día y diferenciarte así de la competencia.

LUNES	Cogollos braseados con Salsa para Ensalada Calvé Vinagreta Clásica
MARTES	Ensalada de judías y patatas con Salsa Mostaza y Miel
MIÉRCOLES	Atún y anchoas con Salsa César
JUEVES	Ensalada de aguate con Salsa Aceite de Oliva y Vinagre Balsámico
VIERNES	Verduras del tiempo con Salsa de Ajo y Cebolla
SÁBADO	Tabulé con Salsa Yogur
DOMINGO	Timbal de pollo y piña con Salsa Mil Islas

tu COCINA



Como empresa líder de la hostelería, en Unilever Food Solutions nos proponemos ayudar a nuestros clientes a impulsar sus negocios, trabajando de forma más eficiente en cocina, y ahorrar costes, a la vez que atraemos a los consumidores a través de ofertas sabrosas y saludables en los menús. Y todo ello reduciendo el impacto medioambiental de la industria hostelera.

5 CLAVES PARA MEJORAR EL DÍA A DÍA DE LOS HOTELEROS

1. ASEGURA EL FUTURO DE TU NEGOCIO

Según estudios internos, un restaurante medio tiene un gasto mensual de unos 2.700€ en suministros, siendo la factura de la luz una de las más altas (8% total ventas). Utilizar maquinaria y sistemas de iluminación de bajo consumo, adaptar el horario al tráfico de clientes o utilizar productos que eliminan pasos en la cocina, permite ahorrar hasta **2.000€** de costes energéticos al año y ser más sostenible.

2. GARANTIZA QUE GANAS DINERO EN TU DÍA A DÍA

Una pequeña desviación en los costes de materia prima, puede llegar a suponer una gran pérdida de beneficios. Por ejemplo, una diferencia de coste de 0,20€, multiplicado por 50 servicios al día, supone **3.600€** al año. Implementa herramientas de control para planificar y fijar unos costes máximos, como escandallos y un planificador de menú (disponibles en nuestra web).

3. ATENCIÓN AL DINERO QUE TIRAS SIN DARTE CUENTA

La reducción de un 50% de los desperdicios alimentarios o lo que es lo mismo, ahorrar **1.500€**, es un objetivo potencialmente alcanzable para la mayoría de restaurantes. Una correcta gestión de la carta (optimizando el número de platos a ofrecer, minimizando el número de ingredientes y compartiéndolos en el máximo de recetas posible); una buena gestión de almacenamiento y compra (inventarios, FIFO, control de stocks) y una preparación eficaz de los platos (trabajar bajo históricos, tener en cuenta festividades,...) te ayudarán a ahorrar.

4. NO DEJES ESCAPAR NINGUNA OPORTUNIDAD

Analizar tus ventas te permitirá obtener información relevante de cómo alcanzar más ingresos. La mayoría de dispositivos TPVs digitales permiten crear cuadros de seguimiento de las ventas (tique medio x tráfico clientes) de manera muy fácil y sencilla.

Incrementar el tique: forma a tu personal para que sea proactivo en la venta, ofreciendo las sugerencias del día (platos preacordados con cocina, que sean más rentables o que sirvan para evitar mermas), estando atento al consumo de bebida o incitando la demanda de postres.

Aumentar el flujo de clientes: descubre qué es lo que mejor se te da para diferenciarte de tu competencia. También puedes invitar al aperitivo o café, u ofrecer promociones el día más flojo de la semana.

5. ESTATE ATENTO A LOS GUSTOS Y NECESIDADES DE TUS CLIENTES

Conocer las tendencias gastronómicas del momento permite innovar en tu oferta y ganar nuevos adeptos. Cada vez son más los restaurantes que ofrecen propuestas alternativas, como la opción de reservar online o menús aptos para celíacos (400.000 españoles padecen esta intolerancia). Por último, no olvides utilizar las nuevas tecnologías para darte a conocer y mantener la relación con tus clientes.

2.000€ + 3.600€ + 1.500€ =

Ahórrate más de 7.000€ al año

Descubre cómo impulsar tu negocio, descargándote la guía completa en:

<http://www.unileverfoodsolutions.es/promociones/5-claves-para-el-hostelero>

tus CLIENTES



¿Sabías que el 45% de los clientes ya reservan a través de Internet, pero solo un 5% de los restaurantes tiene las herramientas para efectuar este trámite online?

Para ayudarte a dar el paso y disponer de esta opción de reservas en tu local, desde Unilever Food Solutions hemos unido esfuerzos con eltenedor.es para elaborar una propuesta exclusiva para nuestros clientes.

UNILEVER FOOD SOLUTIONS Y ELTENEDOR.ES

EL FENÓMENO DE LOS PORTALES PROMOCIONALES

En España, miles de locales ya confían en estas herramientas para promocionar sus contenidos y captar nuevos clientes, que cada vez son más asiduos al uso de internet para buscar, informarse, reservar o valorar restaurantes. Lo demuestra el hecho que en el 2013 crecieron un 50% las reservas online respecto al año anterior.

BENEFICIOS

La presencia de tu negocio en estas webs sirve, sobre todo, para promocionarlo en internet y llegar a más clientes. Garantizar la excelencia en el trato a los comensales y la calidad de la carta es fundamental para que tus clientes queden satisfechos y repitan experiencia, además de recomendar tu local tanto a sus conocidos como a los demás usuarios de la red mediante comentarios positivos. Asimismo, ten en cuenta que realizar una promoción en épocas de baja demanda es una buena opción, ya que podrás aumentar el flujo de clientes.

ELTENEDOR.ES

El portal líder de reservas online de restaurantes cuenta con ofertas en más de 6.000 locales de toda España, cada uno presentado mediante una ficha personalizada y detallada. Se calcula que ha gestionado más de 3,5 millones de reservas en el 2013, lo que ha supuesto más de 38 millones de euros para el sector de la restauración en el último año.

Eltenedor.es también está conectado con otros portales como iberiaplus.com y tripadvisor.com que, junto con el apoyo de sus respectivas redes sociales, implica que tu restaurante alcance más difusión en la red y, pues, llegue a muchos más clientes potenciales. Se calcula que cada local puede llegar cada día a más de 10 millones de internautas en España y también en el extranjero.

Eltenedor.es destaca además por ofrecer a los profesionales el 'software' de gestión Mitenedor, que sustituye al tradicional libro de reservas en papel, permitiendo optimizar y centralizar la gestión de las reservas, a la vez que elaborar una completa y potente base de datos de clientes que te será muy útil a la hora de realizar comunicaciones y encuestas de satisfacción.

OPTIMIZA
+
CONQUISTA
+
FIDELIZA
=
AUMENTA TUS
CLIENTES

Si quieres formar parte de eltenedor.es, por ser cliente de Unilever Food Solutions disfrutarás de ventajas exclusivas como el acceso al libro de reservas 'mitenedor' gratis durante 60 días*.

Más información en:

www.unileverfoodsolutions.es

*Se excluye coste de formación y comisión por reserva.

Recetario

Coste por ración

Primeros

Cogollos braseados con mostaza, salteado de chalotas y jamón **0,75€**

Salsa Mostaza y Miel Calvé

Ravioli Funghi Porcini con tomate al pesto **1,73€**

Raviolis Funghi Porcini Knorr
Salsa Pomodoro en Frío Knorr
Primerba de Pesto Rojo Knorr

Crema fría de melón con panceta y trufa **1,35€**

Krona Original

Segundos

Chuletas de cordero al ajillo cabañil **3,30€**

Primerba de Ajo Knorr
Krona Culinaria

Turnedó de lomo a la pimienta verde **3,30€**

Salsa Pimienta Verde Knorr
Krona Culinaria

Papillote fresco de merluza con piquillos y trigüeros **1,97€**

Primerba de Pesto Knorr
Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr

Bacalao en salsa de pimientos **1,89€**

Krona Culinaria
Caldo de Pescado Knorr

Postres

Milhojas de mango con arroz con leche **0,26€**

Arroz con Leche Carte D'Or
Sirope de Chocolate Carte D'Or

Tarta sabor yogur con frutas rojas **0,53€**

Crema sabor Yogur Carte D'Or
Krona Pastelera
Frutas del Bosque Carte D'Or

Coste menú de 3 a 6 €

APUESTA POR RECETAS LIGERAS Y SABROSAS



COGOLLOS BRASEADOS CON MOSTAZA, SALTEADO DE CHALOTAS Y JAMÓN

(para 10 pers.)



SALSA MOSTAZA Y MIEL CALVÉ

Sin Conservantes ni colorantes. Con mostaza de Maille.

Cogollos de Tudela	20 ud.
Tomates cherry	250 gr.
Chalotas	200 gr.
Jamón en tacos	200 gr.
Quicos	50 gr.
Salsa de Mostaza y Miel Calvé	250 ml.

1. Limpiar los cogollos y partírlos por la mitad. Marcarlos en la plancha y reservar.
2. Saltear la chalota cortada en juliana junto a las puntas de jamón.
3. Colocar una base de tomates a lo largo del plato. Montar encima los cogollos y salsear con la Salsa de Mostaza y Miel de Calvé. Añadir encima el salteado de chalotas y jamón.
4. Acabar decorando con quicos.

PRIMEROS ENTRANTES

Llega la primavera y, debido al regreso de las buenas temperaturas, vuelven a apetecer platos frescos y saludables. Integra en tu carta entrantes fríos y elaborados con productos de temporada.



RAVIOLI FUNGHI PORCINI CON TOMATE AL PESTO

(para 10 pers.)



SALSA POMODORO KNORR

Sorprendente sabor y textura en tan solo 5 minutos.

Raviolis Funghi Porcini Knorr	1 kg.
Salsa Pomodoro Knorr (preparada)	600 ml.
Tomates maduros (juliana)	500 gr.
Albahaca fresca	50 gr.
Aceite de oliva	100 ml.
Primerba de Pesto Rojo Knorr	40 gr.
Sal	

1. Cocer en abundante agua los Raviolis Funghi Porcini Knorr hasta que queden 'al dente'. Escurrir y reservar.
2. Dorar los tomates en aceite de oliva y un ligero salteado de albahaca. Sazonar y añadir la Salsa Pomodoro Knorr, preparada previamente según las indicaciones del envase. Agregar a la salsa la Primerba de Pesto Rojo Knorr.
3. Mezclar el preparado anterior con los Raviolis.
4. Presentar con unas hojas de albahaca fresca.



CREMA FRÍA DE MELÓN CON PANCETA Y TRUFA

(para 10 pers.)



KRONA ORIGINAL KRONA

Eficacia garantizada para cocinar y montar. No se corta. No se separa. No suera.

Melón piel de sapo	2 ud.
Panceta	600 gr.
Cebollinos	250 gr.
Trufa Melanosporum Guzmán	3 gr.
Aceite Girasol	15 ml.
Krona Original	100 ml.

1. Triturar en turmix el melón piel de sapo limpio, tamizar y mezclar con la Krona Original.
2. Preparar un aceite de trufa: mezclar el aceite de girasol y la trufa infundiendo la mezcla a baja temperatura durante 30 minutos.
3. Cortar la panceta en cuadrados de 2x2 y marcar en una sartén.
4. Montar el plato con tres trozos de panceta, un bouquet de cebollinos salteados en el centro y un cordón de aceite de trufa.
5. Servir en un bol.



SEGUNDOS CARNES

Carnes, tiernas y sabrosas, realizadas con complementos de gran calidad. Confía en la gama de productos de Unilever Food Solutions para conseguir este toque de gracia que convierte una simple receta en un gran plato, listo para triunfar.



3,30€

CHULETAS DE CORDERO AL AJO CABAÑIL

(para 10 pers.)



PRIMERBA DE AJO KNORR

Mezcla de hierbas
conservadas en aceite.
Altamente concentrado.

Chuletas de cordero	2 kg.
Primerba de Ajo Knorr	20 gr.
Ajo	75 gr.
Pimiento choricero (pulpa)	50 gr.
Aceite de oliva	100 ml.
Patatas nuevas	300 gr.
Krona Culinaria	500 ml.
Perejil picado	
Sal y pimienta	

Decoración: Romero fresco

1. Machacar la pulpa del pimiento choricero, el ajo, el perejil y añadir el aceite. Reservar.
2. Elaborar patatas panaderas y añadir la mitad de la mezcla anterior.
3. Llevar a ebullición el resto de la mezcla con la Krona Culinaria. Rectificar.
4. Salpimentar las chuletas, pintar con el Primerba de Ajo Knorr y cocinarlas a la plancha.
5. Servir con las patatas panaderas, un poco de salsa y el romero fresco.



3,30€

TURNEDÓ DE LOMO A LA PIMIENTA VERDE

(para 10 pers.)



SALSA DE PIMIENTA VERDE KNORR

N° 1. Elegida como la
mejor salsa Pimienta
Verde en deshidratado del
mercado*.

Lomo de cerdo	1,80 kg.
Pan de molde	40 gr.
Brandy	200 ml.
Salsa pimienta verde Knorr (preparada)	400 ml.
Patata	600 gr.
Zanahoria	200 gr.
Calabacín	200 gr.
Krona Culinaria	100 ml.
Parmesano	40 gr.

1. Sazonar la caña de lomo y cocer a 225°C durante 20 minutos. Desglasar con brandy y recuperar los jugos de la cocción.
2. Realizar la Salsa de Pimienta Knorr según las indicaciones del envase incorporando el jugo de la cocción reservado.
3. Para el gratén, intercalar capas de patata, zanahoria y calabacín (cortado en láminas muy finas) regando ligeramente con Krona y espolvoreando parmesano entre capa y capa. Hornear a 180°C.
4. Cortar el lomo en un grosor de 3 cm y colocar encima de una rebanada de pan frito. Salsear con la Salsa de Pimienta Verde Knorr y acompañar con el gratén.

*50 chefs externos han considerado que la Salsa Pimienta Verde Knorr está entre las mejores del mercado vs principales competidores. Test realizado en septiembre 2010.



SEGUNDOS PESCADOS

Platos con sabor a mar, inspirados en la dieta mediterránea, éxito garantizado en la carta de esta estación. Los comensales buscan propuestas sanas y ligeras, pero sin perder la sofisticación que siempre garantiza el pescado.



1,97€

PAPILLOTE DE MERLUZA CON PIQUILLOS Y TRIGUEROS

(para 10 pers.)



CALDO LÍQUIDO CONCENTRADO DE VERDURAS KNORR

Gusto natural con alto
rendimiento.
Sin gluten.

Lomos de merluza	1 kg.
Espárragos trigueros	200 gr.
Pimientos del piquillo asados	200 gr.
Cebolleta	500 gr.
Primerba de Pesto Knorr	70 gr.
Aceite de oliva	150 gr.
Uvas pasas	120 gr.
Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr	30 ml.
Papel de hornear	

1. Rebajar la Primerba de Pesto Knorr con el doble de su volumen de aceite y mezclar con el Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr. Sin necesidad de esperar a que infusione, se cubren los lomos de la merluza (aún en crudo) con esta mezcla, penetrando el Sabor de la Primerba y el Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr en su interior.
2. Doblar un trozo de papel sulfurizado en forma de sobre y, en su interior, disponer primero las verduras (espárragos, pimientos y cebolleta) y frutos secos y, por encima, los lomos de merluza. Doblar el papel asegurando que quede bien cerrado y hacia arriba.
3. Hornear unos 10-12 minutos a 175°C, aproximadamente. Este plato se puede servir en el mismo sobre en el que se ha cocinado.



1,89€

BACALAO EN SALSA DE PIMIENTOS

(para 10 pers.)



CALDO DE PESCADO KNORR

Perfecto para aportar
sabor de pescado a tus
preparaciones.

Lomos de bacalao	1 kg.
Cebolla Roja (brunoise)	200 gr.
Pimientos rojo morrón (asados)	200 gr.
Krona Culinaria	100 ml.
Caldo de Pescado Knorr (preparado)	1 l.
Sal	

Decoración: Albahaca en hojas

1. Cocer los lomos de bacalao en el Caldo de Pescado Knorr. Retirar y reservar.
2. En la batidora, mezclar el pimiento morrón, la mitad de la cebolla y la Krona Culinaria. Llevar a ebullición y rectificar de sal.
3. Terminar al horno todo junto a 190°C, de 10 a 15 minutos.
4. Presentar con la cebolla roja aderezada con la albahaca y un poco de aceite.



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.



0,26€

MILHOJAS DE MANGO CON ARROZ CON LECHE

(para 10 pers.)



SIROPE CHOCOLATE KNORR

Nueva receta elegida
como la mejor del mer-
cado. Nuevo tapón más
estable boca abajo.

Arroz con Leche Carte D'Or (acabado)	1 l.
Mangos maduros	100 gr.
Sirope de Chocolate Carte D'Or	50 ml.

Decoración: Frutas

1. Elaborar el Arroz con Leche Carte D'Or según indicaciones del envase y dejar enfriar.
2. Cortar finas láminas de mango.
3. Alternar sucesivamente las láminas de mango con el Arroz con Leche.
4. Adornar con Sirope de Chocolate Carte D'Or.



0,53€

TARTA SABOR YOGURT CON FRUTAS ROJAS

(para 10 pers.)



CREMA SABOR YOGUR KNORR

Disolución instantánea
en frío. Permite crear 5
aplicaciones distintas:
natural, estilo griego, con
sabor, bebible y salado.

Crema Sabor Yogur Carte D'Or	200 gr.
Krona Pastelera	1 lt.
Leche entera	1 lt.
Plancha bizcocho	200 gr.
Frutas del Bosque Carte D'Or	200 gr.
Almíbar de café	100 ml.

Decoración:
Sirope de Frutas del Bosque Carte D'Or

1. Mezclar la Krona Pastelera con la leche entera, añadir la Crema sabor Yogur de Carte D'Or y batir con una varilla manual energicamente durante 2 minutos. Dejar reposar en nevera durante 2 horas.
2. Con un aro individual, cortar el bizcocho, emborrachar con el almíbar de café, rellenar hasta dejar medio centímetro con el preparado anterior y terminar con las Frutas del Bosque Carte D'Or.
3. Colocar en el plato, retirar el aro y decorar con unos hilos de Sirope de Frutas del Bosque Carte D'Or

OTRAS



Firmeza imbatible para triunfar en tu menú



Contacta con nosotros en:
902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

LA CRÈME

club de chefs

LA CRÈME 2014

Con el inicio del año, hemos estrenado la tercera edición del programa La Crème, Club de Chefs de Unilever Food Solutions. Un renovado programa que pretende aportar contenidos exclusivos y servicios de valor para ayudar a los restauradores a impulsar sus negocios. Pero esto no es todo. Conscientes de las nuevas necesidades a las que se enfrentan los profesionales del sector, el programa La Crème, de este año tiene un **enfoque mucho más tecnológico** con el objetivo de facilitar a sus miembros el acceso a los contenidos así como darles herramientas para posicionar sus negocios en la red.

Por ello, **hemos lanzado una novedosa plataforma 'online'** accesible desde cualquier dispositivo móvil: www.lacreme-ufs.com.

En cuanto a contenidos destacan, por ejemplo, los **numerosos y variados cursos de formación continuada en gestión de restaurantes** (marketing digital, gestión de mermas, organización de cocina, planificación de menú,...); vídeos prácticos, deliciosas recetas y herramientas útiles en tu día a día.

Además, el lanzamiento del programa coincide con la publicación y difusión de una **guía de marketing digital para restaurantes y de un acuerdo preferente con el portal de referencia eltenedor.es**. Este permitirá ayudar a los restaurantes a posicionarse a nivel online y a gestionar sus reservas de forma más fácil y eficaz (descubre las condiciones de este acuerdo en la página 27 de este número de Al Punto).

Este año, contaremos también con un **fantástico concurso** mediante el cuál, los miembros del club podrán demostrar sus habilidades culinarias para alzarse con el galardón del mejor Chef de La Crème. Este certamen que debutará en marzo, contará con 5 ediciones y una gran final que ofrecerá a sus ganadores increíbles premios.

Más información en:
[www.unileverfoodsolutions.es/
promociones/lacremclubdechefs](http://www.unileverfoodsolutions.es/promociones/lacremclubdechefs)

INICIATIVAS

Se estrena la tercera edición del programa La Crème, Club de Chefs. Mucho más potente con contenidos exclusivos, un enfoque mucho más tecnológico y servicios de valor para ayudar a nuestros mejores clientes a impulsar sus negocios.

PREPÁRATE PARA
SABOREAR
ALGO ÚNICO



FORMACIÓN
Guías formativas para gestionar mejor tu negocio.



CONCURSO DE CHEFS
Competición exclusiva para chefs con fantásticos premios.



ACUERDOS PREFERENTES
Acuerdo exclusivo con eltenedor.es para la promoción de tu establecimiento.



VÍDEOS CULINARIOS
Vídeos explicativos para triunfar cada día en los fogones.



RECETAS
Recetas deliciosas, originales e inspiradoras.



REGALOS
Regalos pensados especialmente para ti.

LANZAMIENTOS

35

inspiración
Hotelera

Unilever
Food
Solutions



DESCUBRE TODO LO QUE TENEMOS
PREPARADO
PARA TI

Este año queremos estar más cerca de ti, con un programa mucho más potente, con nuevos materiales y muchas sorpresas exclusivas para nuestros mejores clientes hoteleros.

Más contacto:

Comunicación periódica y espacio exclusivo en nuestra web para estar más cerca de ti. Además, pertenecer al Aula de Cocina Hotelera tiene recompensa ya que, a final de año, nuestros mejores clientes pueden conseguir una fantástica chaquetilla*.

Talleres Formativos:

Talleres teórico-prácticos centrados en mejorar la operativa de cocina y la gestión del buffet, a la vez que intercambiar experiencias. Vigo, Levante, Cataluña, Canarias, Baleares y Andalucía volverán a acoger la tercera edición de estos exitosos seminarios por los que ya han pasado 400 de nuestros mejores clientes.

Si quieres obtener más información y reservar tu plaza, pregunta a tu gestor comercial.

* Durante el año, se irá informando de la mecánica.



Coleccionables:

Ponemos a tu disposición una serie de coleccionables que tratan las 5 zonas más importantes del buffet y los 3 puntos clave para garantizar el éxito de tu hotel:

COCINA MÁS EFICIENTE: repaso de los procesos en cocina que permiten adelantar la producción, ayudándote a optimizar recursos durante todo el año a la vez que mejorar tu labor en cocina y día a día durante la temporada alta. También cómo implementar estos procesos, analizando cada uno de ellos: maquinaria necesaria, mecánica, principales beneficios y sencillos ejemplos paso a paso.

BUFFET MÁS ATRACTIVO: una buena gestión del buffet es clave para:

- Controlar el gasto: dirige el tráfico hacia las zonas del buffet que más te interesen.
- Incrementar la satisfacción del cliente: a través de la presentación, variedad, 'showcooking', decoración...

RECETAS: Ponemos a tu disposición diferentes recetas pensadas para satisfacer a todos los huéspedes de tu hotel: Vegetarianas, Dietas Especiales, Cúidate, Premium y Clásicas.

Para más información entra en nuestra web:

[www.unileverfoodsolutions.es/
nuestros-productos/productos_hoteles](http://www.unileverfoodsolutions.es/nuestros-productos/productos_hoteles)



Todo el sabor
hasta la última gota



NUEVO TAPÓN MÁS ESTABLE BOCA ABAJO



NUEVA VÁLVULA, MEJOR DOSIFICACIÓN

¡El nuevo Sirope de Chocolate Carte d'Or ha sido elegido como **el mejor del mercado!***



¡Prueba el

NUEVO

Sirope de Cereza!



Unilever
Food
Solutions

*50 chefs externos han elegido el Sirope de Chocolate Carte d'Or como el mejor sirope de chocolate versus los principales competidores de este producto en España. Estudio BIC Siropes Enero 2013.