



Hostelería y Restauración N° 106

Diciembre- Enero 2023

Revista técnico profesional de restauración, hostelería e industrias afines



SERVICIO 360°
DESDE EL ASESORAMIENTO INICIAL HASTA LA POSVENTA



Electrolux
PROFESSIONAL

Portavoz oficial:





Versátiles Económicos Sostenibles

MULTI-Matic es una gama de carros **compactos** y **versátiles** que garantizan la **productividad** con una selección de **soluciones de limpieza** y **sistemas de fregado** que se **adaptan a todos los entornos**.



Numatic
Nu-Design
Configure su solución de limpieza.



Fabricado con
plástico reciclado
de alta calidad



Numatic

numatic.es

Numatic International Spain 2022. Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso.



GARCIADepOU



EL SURTIDO MÁS AMPLIO PARA LA HOSTELERÍA



www.garciadepou.com

Comprometidos con el medioambiente



PAPEL



CARTÓN



HOJA DE PALMA



BAMBÚ



BAGAZO



MADERA

**FEEL
GREEN**



**50 AÑOS TRABAJANDO
PARA TI Y PARA TU
RESTAURANTE**

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Sumario



Presentaciones HR

Intensa y variada agenda de presentaciones 8

Reportajes

Hotel Santo Mauro, elegancia, lujo y profesionalidad 12
La Navidad 18
El vino y el alcohol, beneficios y límites 20
El Lagar de Moha apuesta por lo ecológico 26
Mejillón de Galicia, el alimento señero de nuestra despensa marina 28
Ideas asequibles para renovar la decoración de habitaciones 38

Empresas

Electrolux Professional líder de sostenibilidad 32
García de Pou abre Delegación en Málaga 40
El exceso de humedad y el vino, grandes enemigos (Murprotec) 41
Resuinsa, comprometida con el cambio climático, mide su huella de carbono y agua 45
Notas de empresa 48
Guía Comercial. 49



Actualidad

Repostería. Jaume Urguelles. 16
Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona 17
Iberovinac tiene una gran proyección. 24
Productos botánicos y coctelería II 30
El Congreso de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria recupera sus cifras 34
AMER. 36
ASEGO. 42
AEDH 46
Las Llaves de Oro. 17



Staff

Hostelería & Restauración H.R.

Revista Técnico Profesional de la Restauración, Hostelería e Industrias Afines.

Director:

Fernando Hidalgo de Morillo - fhidalgo@revistahr.es

Coordinación:

María José Sanz Gallego - mjsanz.biomicral@revistahr.es

Publicidad y Marketing:

Luis Jiménez - publicidad@revistahr.es

Calidad:

biomicral@revistahr.es

Redacción:

Jian Zhang - redacción@revistahr.es

Asesores de Comunicación:

María Jesús Gil de Antuñano.

Diseño y Maquetación:

Martín Aranda Saldaña.

Suscripciones:

Belinda Sánchez Verbo - suscripcion@revistahr.es

Fotografías:

Redacción, Trimagen Fotografía Creativa

Redacción-Publicidad-Suscripciones:

C/ Diego Hurtado de Mendoza, 17 A

Tel.: 91 510 27 28

www.revistahr.es

28050 Madrid

Corresponsales-Colaboradores:

Asturias-Galicia: Pablo Sanz

Extremadura-Andalucía: Felipe Damián

País Vasco: José Luis Valle

Castilla-La Mancha: Joaquín Muñoz

Castilla-León: Pilar Rincón

Cataluña: Guillermo Sanz

Comunidad Valenciana: Javier Martínez

Italia: Matteo Gaffoglio

Asesores Técnicos:

Doménec Biosca, Mariano Castellanos, Javier de las Muelas, Ana María Dobaño, Antonio Galán, Javier Gila, Ignacio Guido, Fernando Gurruchari, Miriam Hernández Miguel Ángel Herrera Ubeda, José Luis Inarejo, Borja Martín, Íñigo Pérez "Urrechú", Ramón Lefort, Ángel León, Custodio López Zamorra, Lorena Moreno, Juan Carlos Muñoz, Carlos Orgaz, Vicente Romero, Paco Roncero, Mario Sandoval, Ángel Sierra, Roberto Torregrosa y Manuel Vegas.

Profesionales de Hostelería & Restauración:

Ana Acín, Jesús Almagro, Segundo Alonso, Oriol Balaguer, Martín Berasategui, Alicia Castro, Julián Duque, Rafaél Espantaleón, Juan José Fernández, Juan Carlos Galbis, Luis García de la Navarra, Dani García, Hipólito González, Pedro Larumbe, Joan Melchor, Adolfo Muñoz, Juan Andrés R. Movilla, Vicente Patiño, Guillermina Sánchez, Ramon Ramirez Francisco Ron, Koldo Royo, Mauro Torrés y Benjamín Urdiain.

Organizaciones Colaboradoras:

Asociación Catalana de Sommeliers, Asociación de Barmans Españoles de la Comunidad de Madrid, Asociación de Directores de Hotel de Madrid, Asociación Española de Antiguos Alumnos de las Escuelas de Hostelería y Turismo, Asociación Española de Directores de Hotel, Asociación Española de Gobernantes de Hotel y otras Entidades (ASEGO), Asociación de Jóvenes Restauradores de España, Asociación de Jefes de Recepción y Subdirectores de Hotel, Asociación de Las Llaves de Oro Españolas, Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, Asociación de Maestros de Cocina de Castilla y León, Asociación para el Fomento de la Cocina Asturiana, Federación Española de Cocineros (FACYRE), Club de Jefes de Cocina de Madrid (JECOMA), Federación de Asociaciones de Barmans Españoles (FABE), Federación Hostelería de la Comunidad de Madrid (FEHOSCAM), Federación Empresarial de Hostelería de Valencia, Federación Nacional de Profesionales de Sala, Gremio de Restauración de Barcelona, Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (U.A.E.S.), Unión Española de Catadores (U.E.C.).

Edita: Imprenta Guión Depósito Legal: AS.-767/96

Suscripción

Empresa
 Nombre y apellidos
 D.N.I./N.I.F.
 Domicilio Nº C. Postal
 Población Provincia Tfn
 Actividad

☐ Un año

☐ Dos años

Deseo suscribirme a Hostelería & Restauración H.R., cuyo importe abonaré según la forma de pago elegida:

☐ Contra reembolso

☐ Banco

☐ Efectivo

También puede suscribirse por tlfno.:

(+34) 91 510 27 28

609 98 61 87

..... a de de 2022

Titular de la cuenta

Entidad bancaria

Datos de la cuenta:

Entidad Sucursal D.C. Número de Cuenta
 □□□□ □□□□ □□ □□□□□□□□

Domicilio Sucursal Población

C. Postal Provincia

Precio (IVA incluido)	Anual	Bienal
España	65€	95€
Extranjero	90€	125€

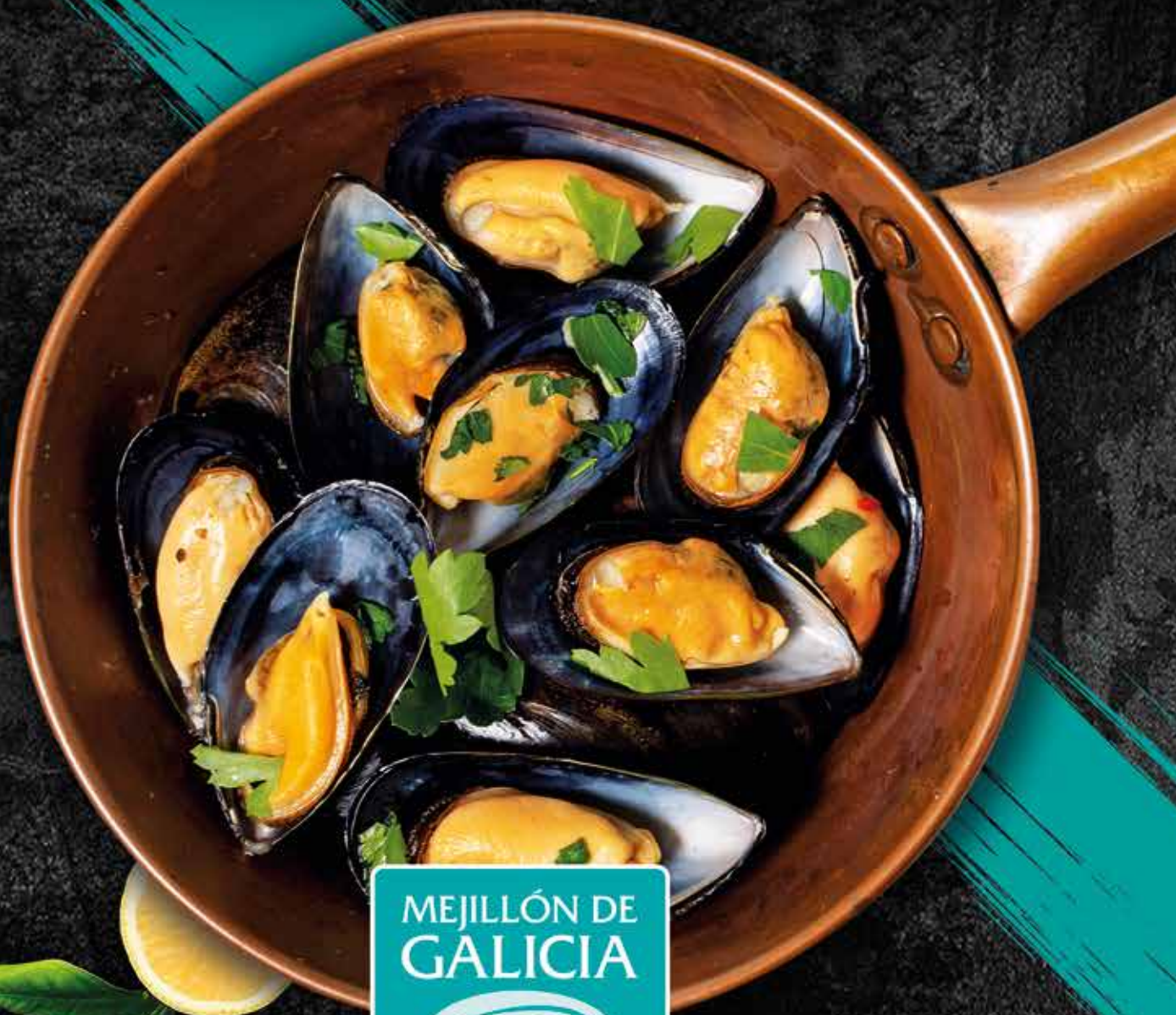
(Firma y sello de la empresa)

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN H.R. respeta las opiniones de sus colaboradores corresponsales pero no se identifica necesariamente con ellos. Autoriza la reproducción citando la procedencia y previa autorización de la Editorial.

Solicitado control OJD y de Calidad.

Síguenos:   

Origen y calidad son
nuestros valores



MEJILLÓN DE
GALICIA



Denominación de
Origen Protegida

Nuestra marca

Intensa y variada agenda de presentaciones

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN, HR, ha organizado en este último trimestre diversas presentaciones dirigidas a profesionales y empresarios del sector en distintos puntos de la geografía nacional. Hemos creado dos nuevas acciones promocionales el I Foro de Ventilación para Hostelería y el Salón del Mexillón de Galicia, en Madrid.



Cuatro han sido las jornadas promocionales e informativas que hemos organizado conjuntamente con la Asociación de Fabricantes de Equipos de Climatización, AFEC, Electrolux Professional, Procter & Gamble, P&G, y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida del Mexillón de Galicia.

La hostelería y la restauración, protagonistas del 1er Foro de Ventilación

El primer evento organizado por nuestra revista **HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN, HR**, ha sido el 1er Foro de Ventilación, organizado el 29 de septiembre en el Hotel Novotel Madrid Center conjuntamente con la Asociación de Fabricantes de Equipos de Climatización, AFEC, y el Cluster IAQ, bajo el lema “beneficios y retos de

la ventilación en hostelería y restauración”.

El foro, conducido y moderado por Antoni Ruiz, se inició con la bienvenida por parte de Marta San Román, Directora de AFEC, y Pau Pallás, presidente del Cluster IAQ, quienes explicaron la celebración de este encuentro.

La presencia institucional ha estado representada por María de la O Álvarez Rodríguez, del Área de Sanidad Ambiental de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, y uno de los expertos que redactaron una guía de buenas prácticas de ventilación en hostelería, quien insistió en la importancia de contar con una ventilación adecuada y el papel que la restauración y la hostelería tienen en la prevención de riesgos sanitarios.

Las intervenciones de la mesa

debate en torno a la “Ventilación en H&R como fuente de Productividad y Salud”, se iniciaron con Sergio Baragaño, CEO de Room2030, quien analizó sobre los hoteles modulares como clara tendencia constructiva, que pueden incorporar ventilación mecánica con recuperación de calor y sobre la flexibilidad que ofrecen y el enfoque a aumentar la eficiencia y calidad en todo el ciclo de vida de los edificios.

L. Javier Álvarez Furriel, Responsable Sistemas de Ventilación de Daikin, comentó cómo la experiencia del cliente puede mejorar a través de la monitorización de la calidad del aire interior, con tecnología avanzada que permite visualizar la calidad ambiental de los espacios interiores. Miguel Ángel Sánchez, Product Sales Manager Ventilation de Tecna, se centró en



la reducción del consumo energético y la generación de residuos mediante filtración electrostática, una tecnología con una eficacia de filtración alta y duradera, que consigue inactivación viral y desinfección bacteriana considerable.

Jesús Menéndez López, socio de Estelae Hotels&Resorts y CEO de Hotel Mystery Guest, compartió la experiencia real del cliente en hostelería y restauración, haciendo un recorrido por los protocolos que los hoteles, restaurantes y catering deben seguir en cuanto a ventilación se refiere, resaltando que la mejora de la calidad del aire interior incide positivamente en la sostenibilidad, la calidad de vida, la reducción de costes y la experiencia del cliente.

Carlos Martínez Real, Especialista Técnico de la División IAQ de Sodeca, comentó la oportunidad de negocio para hostelería que en esta época postpandemia pueden brindar el control de CO2 y la recuperación de calor, haciendo un análisis sobre el peso significativo que tienen el turismo, la hostelería

y la restauración en el PIB, y sobre cómo las tecnologías de medición, monitorización y control de calidad de aire interior pueden suponer un elemento diferenciador.

Para finalizar, Roberto Rodríguez, Business Development Manager de Trox, expuso las ventajas de confort acústico y la eficiencia energética de los sistemas aire-agua para mejorar la calidad del aire interior.

El amplio debate posterior entre los ponentes y el público, más de 120 asistentes entre profesionales y empresarios de Hostelería y de climatización, fue fructífero al ofrecer interesantes aportaciones, como que las mejores prácticas en ventilación, eficiencia energética y calidad del aire interior en hostelería y restauración conducen a una mejora de la salud, de la productividad y de la experiencia del cliente.

Para finalizar, los visitantes pudieron visitar el espacio expo y el cocktail ofrecido por los patrocinadores Daikin, Sodeca, Tecna y Trox.

Electrolux Professional con la sostenibilidad

La siguiente jornada organizada por **Hostelería & Restauración, HR**, fue el 18 de octubre conjuntamente con Electrolux Professional impartida en el show center de la multinacional en Madrid. Esta ha girado en torno al mayor aprovechamiento de la Cocina y la sostenibilidad. A ella han asistido más de una veintena de jefes de hostelería y directores de restauración.

El equipo de Electrolux Professional capitaneado por su Director General John L. Trachsel, el chef demostrador Arturo Garre, el Director Comercial de la multinacional, Oscar Gil, y Patricia Montero Echegoyen, de Marketing explicaron las formas de aumentar la productividad y mejorar la organización de una cocina. Así como mejorar la calidad de la comida ofrecida con sus técnicas de cocción, mantenimiento y emplatao. Además de mejorar el uso de las nuevas tecnologías en la cocina cumpliendo las normativas de seguridad alimentaria y reducir

costes de producción con una mejor organización y disminución de mermas.

También han presentado su horno mixto de alta producción Skyline Premium S, la cocina al Vapor, con el uso del ciclo mixto, los fritos con poca grasa, la regeneración, la implementación de la Cadena fría, el uso de abatidores de temperatura y las formas de incrementar la producción con sartén basculante a presión. De forma paralela a las explicaciones, los asistentes han disfrutado con la degustación de las elaboraciones que el chef Arturo Garre elaboraba para explicar la capacidad de abatidores y hornos

Exitosa presentación de P&G en el norte de Tenerife

HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN, HR, conjuntamente con Procter & Gamble han organizado el 26 de octubre en el hotel Puerto Cruz Palace, de Puerto de la Cruz, una sesión formativa de Procter & Gamble Professional que ha conta-

do con la participación de su distribuidor autorizado en el archipiélago canario Cris Abora, SA.

Al evento acudieron integrantes de las asociaciones de gobernantas ASGOTE y ASEGO que pudieron disfrutar de una charla-colquio interesante sobre diferentes aspectos de la limpieza profesional y como Procter&Gamble Professional puede ayudar a las rutinas de limpieza y desinfección de forma eficiente y a bajo coste.

Entre los aspectos más relevantes que se trataron estuvo presente la limpieza y desinfección de habitaciones de hotel, objetivo importante entre las gobernantas. Según el responsable de P&G, Rubén Guardia, “limpiar y desinfectar correctamente una habitación no es tarea fácil y contar con los productos adecuados que proporcionen un excelente rendimiento y una correcta desinfección es primordial para el personal de limpieza”. “La impresión que una habitación limpia causa en el huésped es fundamental para que éste aporte una buena

valoración en las redes sociales así como para una posterior decisión en su vuelta al establecimiento”.

Igualmente se habló sobre el lavado de ropa. P&G a través de su Coordinador del TSO Spain Borja Sánchez, quien explicó el sistema de lavado Ariel Limpio en 1 Lavado, mediante el que se lava a baja temperatura consiguiendo un lavado de ropa excelente.

Reducir la temperatura de lavado es un objetivo prioritario para los establecimientos hoy día debido a los altos costes energéticos que deben soportar, entre los que se encuentran alcanzar temperatura en las lavadoras durante los diferentes programas de lavado. Además, de acuerdo a Borja Sánchez, el sistema Ariel Limpio en 1 lavado presenta un ph neutro, por lo que daña menos la ropa frente a otro tipo de sistemas alcalinos que dañan la fibra de los tejidos y acortan la vida útil de la lencería.

Otro de los aspectos importantes que surgió durante el coloquio fue el apartado de sostenibilidad,



donde P&G Professional presentó las ventajas de trabajar con productos que llevan por bandera la palabra sostenibilidad desde la fabricación hasta la entrega en el usuario. Alexis Flores, Director Comercial de Cris Abora SA, tomó la palabra para atestiguar como distribuidor su experiencia con los productos de P&G.

Al finalizar el evento, los asistentes pudieron disfrutar de un pequeño cóctel donde de manera más distendida y cercana interactuaron con los ponentes.

II Salón del Mexillón de Galicia en Madrid

El Consejo Regulador del Mexillón de Galicia ha organizado en colaboración con Hostelería & Restauración, HR, el 30 de noviembre en el Hotel Novotel Madrid Center el II Salón del Mexillón Gallego con gran éxito de firmas expositoras y de profesionales, alcanzando una cifra de aproximadamente 180 visitantes.

La presentación del acto la ha desarrollado nuestro director Fernando Hidalgo, quien ha agradecido la presencia de los presidentes de las asociaciones empresariales del sector de hostelería, tanto a ni-

vel nacional como autonómico de la Comunidad de Madrid.

Tras la presentación del acto, tomó la palabra el Presidente del Consejo Regulador del Mexillón de Galicia, Mané Calvo, quién comentó que a partir del I salón celebrado en Santiago en el 2021, este año habían querido trasladar la celebración de este segundo salón a Madrid, por entender la trascendencia que tiene esta ciudad como capitalidad y soporte promocional, en este caso del mejillón.

A continuación tomó la palabra José Luis Yzuel, presidente de Hostelería de España, quien agradeció la presencia de un producto tan nuestro como el mejillón. Un producto de cercanía que permite degustar calidad y con gran aceptación por parte del público, no sólo a nivel Madrid sino nacional. Como anécdota comentó, "que él cenó la noche anterior una lata de mejillones y que es un producto fundamental en su casa".

José Luis Yzuel, dio la palabra a Antonio Galán, presidente de la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración y Cafeterías, AMER. Éste instruyó a los numerosos asistentes de las curiosidades del mejillón. Por ejemplo, comentó

que las barbas con las que los mejillones se sujetaban a la roca, sirvió en la antigüedad para envolver momias. También alabó la exquisitez de este producto típicamente gallego: "hablar de Galicia es hablar del mejillón", y de las múltiples variedades que permite en cocina, para deleite del comensal.

Finalmente tomó la palabra José Antonio Aparicio, Presidente de Hostelería Madrid, quien alabó la iniciativa de ser Madrid el anfitrión de este II salón del Mexillón y la importancia del producto tanto por la exquisitez como por la aceptación del público de hostelería para su degustación. Informó que todos los establecimientos miembros de la asociación, ya tenían un comunicado aconsejando adherirse a la promoción de este producto gallego, para que fuese degustado en cada uno de los establecimientos miembros de Hostelería Madrid.

Una vez presentado el salón, los asistentes, pudieron visitar las mesas expositoras de las firmas asistentes, entre ellas Amegrove Sociedad Cooperativa Gallega, Calvo Conservas, Conservas Dardo, Conservera Gallega, Escuris, Jelopa, Pescadona y Real Conservera Española. En poco más de cuatro horas pasaron por el hotel entre 180-200 profesionales de Hostelería, quienes pudieron degustar también, por cortesía del Consejo Regulador y las firmas expositoras una amplia gama mejillones presentados en diferentes variedades de elaboración: cocidos, en croquetas, crema o en tigres, que en Madrid tienen una excelente aceptación.

Por otro lado, **HOSTELERÍA & RESTAURACIÓN, HR**, ha participado durante este trimestre en otros congresos y acciones promocionales del sector, como en el Congreso de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, celebrada en Santiago de Compostela.



Santo Mauro elegancia, lujo y profesionalidad

El emblemático Hotel Santo Mauro ha inaugurado una nueva etapa convirtiéndose en el primer Hotel Luxury Collection de Marriot en Madrid. Donde ofrecen una visión optimista hacia la innovación y el futuro, pero sin perder la personalidad única del conjunto palaciego del duque de Santo Mauro.



Con el objetivo de que su entorno exclusivo mantenga la lujosa tradición del centenario establecimiento madrileño, esta remodelación no sólo ha preparado un escenario para que sus clientes perciban la relación con Madrid. Si no para atender sus gustos y necesidades con la escrupulosa atención que su estancia resulte inolvidable.

Para ello, el hotel Santo Mauro, en un ejercicio de reflexión y autoconocimiento, ha mirado a su interior, a sus orígenes, para mostrar aquellos detalles capaces de potenciar esas virtudes decimonónicas que le distinguen de otras propuestas hoteleras. Han convertido en una experiencia el

alojarse en sus suites, comer en su biblioteca o disfrutar de un aperitivo en su jardín.

Los viajeros modernos esperan sustancia e historia, matizadas con un espíritu lleno de frescura que elige espontáneamente qué tradiciones se deben mantener y cuáles deben pasar al olvido.

Un hotel con personalidad

A finales de siglo XIX, Madrid experimentó un importante Plan de Ensanche realizado por Carlos María de Castro, triplicando su espacio urbano con los nuevos barrios de Argüelles, Retiro, Salamanca y Chamberí, en los que comenzaron a proliferar gran cantidad de palacios construidos por

la nobleza y alta burguesía. En este contexto, de acuerdo con la ley vigente para las edificaciones del Ensanche de enero de 1864 y con el clasicismo francés ya casi en desuso en la época, se edificaron dos palacios emblemáticos en Madrid: el de los duques de las Estradas, en 1892, y el de su hijo, don Mariano Fernández de Henestrosa y Ortiz de Mioño, duque de Santo Mauro, en 1902. Ambos palacetes fueron proyectados por el arquitecto Juan Bautista Lázaro de Diego y levantados en la misma parcela de la manzana 187 del Ensanche, entre las calles de Almagro, Caracas y Zurbano. El palacio de Santo Mauro fue residencia del duque y su familia,



excepto durante un breve periodo de la Guerra Civil en el que fue confiscado, hasta que unos años más tarde, siempre con la familia ducal como propietaria y administradora, se destinó a labores diplomáticas como embajada de Rumanía, Canadá y Filipinas, sucesivamente.

En 1989 el Palacio fue rehabilitado, conservando su diseño interior original y detalles únicos como la escalera modernista en el vestíbulo de entrada, el pequeño óvalo del patio, la antigua capilla y la biblioteca del duque. Nueve años más tarde, se unió al vecino palacete del conde de las Estradas para convertirse en el actual Hotel Santo Mauro, referente del lujo y la hospitalidad tradicional en una de las zonas más aristocráticas y exclusivas de Madrid, sino de una forma de hacer hostelería de un modo artesano y pausado, un lujo sólo al alcance de los hoteles con alma.

Valores

El equipo humano del Santo Mauro pone cada día todo su

empeño y su máximo cariño en hacer que sus clientes se sientan bien atendidos. Sin embargo, es su voluntad de reconfortarlos con pequeños detalles lo que convierte su labor en pura artesanía hotelera, en un vívido homenaje a los tiempos en los que el servicio de los palacios estaba a cargo del llamado 'cuerpo de casa', de cocineros, jardineros, camareros, personal de planta, mantenimiento... entre otros oficios.

El hotel, comprometido con la excelencia, considera esta tradición como uno de sus principales valores de cara a sus huéspedes. En el pasado, sólo los privilegiados podían viajar por el mundo, cultivando su intelecto y sus conexiones sociales, mientras coleccionaban extraños y curiosos objetos de valor que utilizaban para decorar sus hogares, expresar su singularidad y sus intereses y entretener a sus invitados. En este mundo globalizado, el Santo Mauro mantiene viva esa experiencia para sus no menos privilegiados clientes, a través de su gabinete de curiosidades, prueba de su

amor por la aventura, los viajes y el exotismo, surgidos al ritmo de los modernos medios de transporte nacidos con el siglo XX. Aquel espíritu, aún vivo en el hotel, sigue dejando pistas y guiños.

Pilares

El Palacio del duque de Santo Mauro fue gestado en el siglo XIX y alumbrado en el XX, confirmándose en un hotel con alma

El resultado es que este renovado Santo Mauro ofrece una experiencia capaz de colmar las expectativas de los puristas de la tradición hotelera más clásica mientras son seducidos con propuestas innovadoras. También dan satisfacción a los buscadores de nuevas perspectivas, tentándoles con esa forma de ejercer la hostelería a la vieja usanza, con un ritmo pausado y en plena atención a los pequeños detalles. Para ello, el hotel se sostiene sobre varios pilares diferenciales que aportan exotismo y singularidad a su propuesta, como su declarada intención de colmar a sus clientes a través de todos sus sentidos.



Como con una propuesta musical, que convierte al Santo Mauro en un hotel con banda sonora, siendo uno de los pilares de esta tradición y, a la vez, innovadora forma de entender la hostelería, ya que su objetivo es acompañar cada estancia o visita al hotel con las melodías más adecuadas, independientemente del género o el estilo, para ofrecer un fondo perfecto en cada momento del día. Para ello, el hotel ha recurrido al director artístico y reconocido músico y compositor Lucas Vidal, que ha comisariado la ambientación musical del hotel, una selección vibrante, cosmopolita y contemporánea en la que tam-

bién tienen cabida actuaciones en vivo, una experiencia auténtica e inmersiva con la que estimular y mimar a todos sus huéspedes.

Oferta gastronómica

La propuesta gastronómica del renovado Santo Mauro también se considera uno de sus pilares de su experiencia, ya que el paladar es una de las vías de acceso más permeables para este original espíritu que impregna la nueva etapa del hotel.

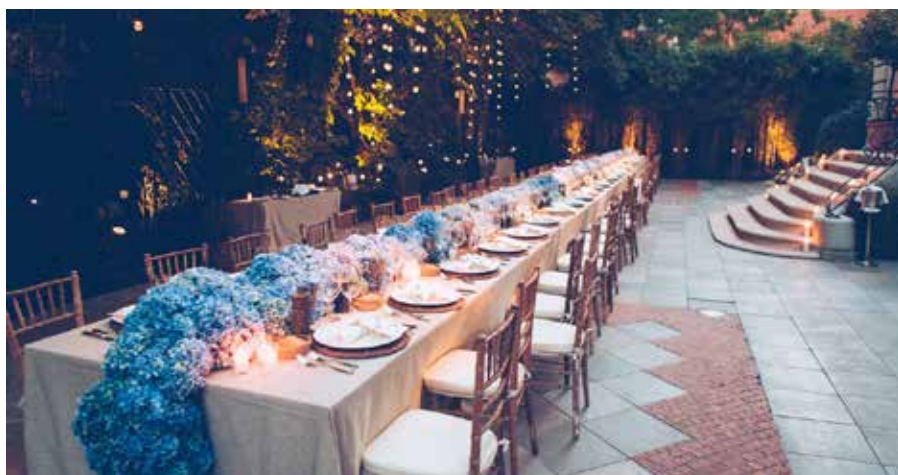
El reconocido chef Rafa Peña ha elaborado una experiencia a base de platos de temporada. Desde la calidad de los ingredientes frescos hasta la presentación

final del plato, ningún detalle es demasiado pequeño, por lo que resulta casi imprescindible complementar cada comida con los excepcionales vinos seleccionados por el sommelier.

Jardín

Bajo la dirección del paisajista Fernando Valero, la belleza natural de este recoleto y oasis urbano, complementada con sus árboles históricos, invita a la relajación, la reflexión y la revitalización y a recuperar costumbres tradicionales capaces de encajar en nuestro estilo de vida.

El concepto básico del trabajo de paisajista ha sido reconocer los valores y características que ya poseía el jardín, un ejemplo de residencia particular aristocrática de aire europeo. De ese modo, se han empleado elementos de la jardinería clásica, como tapices verdes, arriates, borduras; plantaciones alineadas junto con un riguroso catálogo vegetal a base de violetas, magnolios, helechos y cycas del jurásico, rosales trepadores ingleses y jazmines, que intervienen como protagonistas y reparto de lujo en el conjunto del jardín.





PESCADOS **BASILIO**

Tu pescado más fresco directamente del Mar Cantábrico

Te servimos directamente y en tiempo record el producto que desees desde las principales lonjas de Asturias: Cudillero, Ribadesella, Llanes, Lastres, Avilés, Gijón, Luarca, Puerto de Vega, etc..

Tú eliges el momento en que quieres recibir en tu negocio el **pescado más fresco y marisco vivo** de nuestra propia cetarea, y nosotros nos encargamos del resto, para el disfrute de tus clientes con la máxima calidad desde el origen **directamente a la mesa, sin intermediarios.**

Pide pescado fresco calidad de Asturias

"Te lo ponemos así de fácil: contacta con nosotros por cualquiera de estos medios y tú eliges el momento y forma en que quieres recibir nuestras cotizaciones diarias"



985 260 166



WHATSAPP: 661 22 75 85

fresco@congelados-basilio.es info@congelados-basilio.es



EL PRODUCTO MÁS FRESCO
Pescados y mariscos
directamente de la mar



CUSTODIA DE FRÍO
Paquetería refrigerada



EMPRESA CENTENARIA
Con la mejor calidad

CONGELADO

FRESCO



CONSULTA NUESTRA LISTA DE CONGELADOS Y FRESCOS



www.pescados-basilio.es



Repostería

“Saquito de pasta break con hojaldre caramelizado, crema pastelera y manzana al calvados con fondo de salsa de chocolate”

Jaume Urguellés, presidente Asociación de Cocineros de Barcelona



Composición

Pasta break – mantequilla – azúcar glasé.

Discos de hojaldre caramelizados.

Manzana salteada con mantequilla y calvados.

Crema pastelera.

Fondo de chocolate.

Chocolate líquido para el fondo

Ingredientes:

50 g cobertura 70%.

30 g azúcar.

100 ml nata.

50 ml leche.

Crema pastelera

Ingredientes:

110 g yemas.

80 g azúcar.

70 g maicena.

1000 ml leche.

Canela.

Piel de limón.

Elaboración

Deshacer las yemas con maicena y 100 ml de leche. Hervir de forma paralela el resto de la leche con azúcar y canela. Una vez hierva, colar y mezclar las dos partes. Acabar de cocer la crema al fuego. Dejar enfriar.

Composición:

Untar la pasta break con mantequilla y espolvorear con azúcar glasé. Esta parte deberá quedar por fuera del atadillo al realizar el saquito.

Disponer en el centro un disco de hojaldre previamente cocido y caramelizado.

Manzana.

Cortar la manzana a octavos, saltar en un cazo con mantequilla y azúcar. Cuando empiece a reblandecer, añadir un chorro de calvados y flamear. Reservar.



Poner sobre el disco de hojaldre caramelizado una capa generosa de crema, tostándola con la pala o soplete, (con un poco de azúcar grano).

Colocar sobre la crema trozos de manzana, reservados previamente.

Cerrar el atadillo con un cordel haciendo nudo corredizo. Disponer en una bandeja de hornear y dorar en el horno a 220°C hasta que coja el color deseado.

Nota: debido a que los ingredientes internos están cocidos y la pasta break es fina, el tiempo es mínimo.

Colocar el chocolate en fondo del plato y el saquito encima.

Si se desea que esté como flotando, (como en la fotografía) colocar un soporte de hojaldre o manzana o tener un plato especial con el soporte como es en este caso.

Asociación de Cocineros y Reposteros de Barcelona

Excelente papel del chef Jani Paasikoski en la World Paella Day Cup

El chef finlandés Jani Paasikoski, miembro activo de la asociación de cocineros y reposteros de Barcelona, se ha alzado con la tercera posición, de la World Paella Day Cup 2022 con una paella de reno y setas.



La tercera edición de la World Paella Day Cup celebrada en la Marina de Valencia que buscaba al mejor paellero no español ha tenido gran aceptación entre el público profesional. al tener que seleccionar el jurado los diez finalistas entre representantes de todo el mundo. A la final llegaron junto a Jani Paasikoski, representando a Finlandia, los representantes de Francia, Argentina, Canadá, Ecuador, Emiratos Árabes, Italia, Japón, México y Suiza.

Para llegar a la final, celebrada el 20 de septiembre, el jurado tuvo que valorar la trayectoria profesional de cada concursante y éstos participar en un stage de tres días de duración en Valencia, donde han conocido la historia y técnicas del cocinado del arroz y de la paella por cargo de sus "entrenadores". Los encargados de la formación han sido Chabe Soler, ga-

nadora de la edición de 2021; Rafa Margós, chef del restaurante Las Bairetas; Toni Montoliu, chef y gran conocedor de la huerta valenciana y de la cocina del kilómetro 0; y Santos Ruiz, presidente de la Denominación de Origen Arroz de Valencia. Durante el stage han conocido el cultivo y la historia del arroz en La Albufera, asimismo han incrementado los conocimientos de los participantes para la final. Las instituciones organizadoras del World Paella day Cup han sido la Comunitat Valenciana, el Ayuntamiento de Valencia, L'exquisit Mediterrani, Turespaña, Visit Valencia, València turisme y Delicious València.

Las normas del concurso han estado abiertas para elaborar paellas de forma libre, al ser el objetivo de la organización que los participantes representasen en ellas los orígenes de cada participante. De ahí la decisión de cocinar el representante finlandés una paella de reno y setas, al definirse Paasikoski un cocinero de mentalidad nórdica y espíritu mediterráneo. La paella de reno ha sido una fusión de las dos culturas que han visto crecer a Jani, el sofrito con los elementos más representativos de la cocina mediterránea como guarnición del lomo de reno cocinado en su punto rosado y fileteado sobre el arroz y entre ello, setas y arándanos rojos de Laponia, Una fusión de sabores y culturas

La final que se ha disputado por eliminatorias enfrentándose los participantes entre ellos en una primera ronda a través de duelos simultáneos entre parejas, resultantes del sorteo organizado en el estadio de Mestalla. Jani se enfrentó al representante de

Ecuador, Tomás Angulo Salas.

En la primera ronda Jani cocinó una paella de corte más tradicional con pescado y marisco, que le valió la plaza entre los cinco finalistas junto a los representantes de Francia, Argentina, Canadá y Emiratos Árabes. El jurado encargado de valorar la hazaña de los participantes estaba formado, entre otros, por el subcampeón del concurso de paellas de Sueca, Binhui Jiang, del El Mesón El Molino; José Luís García Berlanga, del restaurante homónimo; Belén Arias, presidenta de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana.

Tras valorar el trabajo en directo de los chefs y probar sus creaciones, el jurado destacó el alto nivel de las paellas y la originalidad de las recetas de sus creadores elevando al lugar más alto del podio al chef francés Eric Gil, al elaborar una paella con corazón de pato y foie; en segundo lugar a Juani Kittlein de Argentina, quien ha presentado un arroz del "senyoret" en una versión más carnívora; y en el tercero al representante de la Asociación de Cocineros de Barcelona, Jani Paasikoski

Actualmente el chef Jani Paasikoski es empresario de gastronomía actuando en el entorno de Barcelona, embajador de la paella y de la gastronomía mediterránea. Jani también posee una tienda online Jani.store, de alimentos y bebidas mediterráneas premium Pueden contactar con él en su página web www.janipaasikoski.com o seguir su cuenta de Instagram @jani.store .

La Navidad

La Navidad es una época entrañable, amalgama de diferentes culturas y religiones, que a lo largo de la historia ha ido evolucionando. Dando como resultado unos días, además de religiosos, acompañados de familia y amigos. En los que se promueven los regalos y fraternidad, con la comida y bebida como elementos esenciales.

Alfonso J. Villarejo, responsable de F&B y Sumiller



El origen navideño ha venido marcado fundamentalmente por tres culturas, que han confeccionado un panorama multicultural y variopinto. Primero por la cultura romana pagana con las Saturnales, origen de prácticamente todo lo que hacemos actualmente, después con la cultura Vikinga nórdica, con su dios Odín al frente y por supuesto, la cristiana.

Pero comencemos por el principio. Donde conducen todos los caminos, a Roma. Y es que allí se celebraban unas fiestas denominadas Saturnales, que como su propio nombre indica, eran en honor al dios Saturno. Esta fiesta tenía el marco de la llegada del Solsticio de Invierno, el 21 de diciembre y rendir homenaje a Saturno en vistas que llegaba el 25 de diciembre, cuando el día es más corto y la noche más larga.

La tradición decía que había que entregar regalos al llegar el solsticio para que los dioses (sobre todo Saturno) estuviese contento y volviera a alargar el día. Estas fiestas consistían en una celebración con regalos. Los esclavos eran menos esclavos y las fiestas eran excesos de comida y bebida.

Con el transcurso del tiempo, en el año 274, el emperador Aureliano, ordenó crear la celebración del dios de todos los dioses, el Sol. Convirtiéndose así el 25 de diciembre, en el día del Sol Invictus, el día del sol inconquistado, el Dies Natalis Solis Invicti. Un sol que vencía de nuevo a la oscuridad.

Posteriormente con la llegada del Cristianismo, las fiestas Saturnales paganas, se convirtieron en Cristinas, cambiando los motivos de celebración. En lugar de ser el Sol a quien se rindiese tributo, se comenzó a celebrar el nacimiento de Cristo.

Actualmente, las decoraciones tradicionales están por todos sitios y si uno tiene poca imaginación puede consultar en internet para fomentar nuestras ideas.

Me gustaría proponer algo diferente y ambientado en esta Saturnales previa a la Cristiandad, para darle un toque diferente a nuestra decoración navideña, especialmente vinculada con la decoración de las mesas, comida y bebida.

¿Habéis oído hablar de Apici y su libro *El Arte de la Cocina*? Marcus Gavius Apicius era uno de los mayores gastrónomos romanos. Era un hombre inmensamente rico, que dilapidó toda su fortuna comiendo y be-

biendo. Y era tal esta magnitud, que al ver que ya no tenía dinero para seguir disfrutando de estos placeres, se suicidó antes de tener que comer y beber como un simple mortal.

Su libro *“el Arte de la Cocina”* (De Re Coquinaria) es una compilación de recetas romanas, cuya primera versión data probablemente de la época de Tiberio y que fue añadiendo cosas hasta finales del siglo IV.

Nosotros, aprovechando estas fechas, podemos elaborar un menú diferente basado en estas tradiciones romanas, previas a nuestra Navidad. Platos antiguos que diferentes restauradores e historiadores han ido adaptando a nuestros días, con pequeños cambios, puesto que encontrar algún ingrediente de entonces es prácticamente imposible





y que además, ciertas prácticas, no pasarían un control de APPCC.

Comenzaremos realizando un pequeño menú maridado.

“Gustatio ” equivalentes a entremeses o aperitivos:

Ensalada en el hypotrimma: Una ensalada con queso, miel, vinagre garum, aceite de oliva, pimienta, piñones, dátiles, uvas pasas, vino blanco y defritum (usaremos un oporto o un Tarragona Clásico).

Mejillones en salsa Garvm: la Salsa Garvm es la antigua salsa romana, que actualmente nadie la comería porque se hacía con vísceras y sangre de pescado fermentado durante semanas. Actualmente, se puede elaborar con anchoas, aceitunas negras, soja, vino tinto, vinagre de vino, pimienta, sal y aceite. Resultará una vinagreta más o menos clásica subida de tono salino.

Foie con Paté de Boquerón Allec Flor de Garvm sobre tostada de pan de varios cereales.

Tabla de Queso Libvm: es un queso ecológico de cabra payoya de tres meses de curación, macerado e inyectado con vino fermentado con miel. Le va bien un vino como el Mulsum, vino de la Hispania Ro-

mana reconstruido por arqueólogos y enólogos de Baetica.

Como no podía ser de otra forma los gustatio (Entrantes) los maridaremos con Vino Mulsum de Baetica. Vino con miel, ligero y fácil de beber.

Platos principales o Caput Cenae

Cordero en el Tarpéenee: chuletas de cordero con cebolla, dátiles deshuesados, ajedrea fresca picada (planta), tomillo, garum y vino.

Maridaje: vino Augvstvs Trajanvs. Es un elegante vino de Bodegas Avgvstvs Forvm de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Tempranillo.

Postre o Secvnda Mensa

Pastel de higos con almendras.

Pastel de queso, membrillo y manzanas.

Maridaje: Un vino dulce, “De Muller Aureo Dulce”, de vendimia tardía de garnacha y garnacha blanca con crianza oxidativa.

Tras confeccionar el menú “Satural”, debemos decorar la mesa. Al ser fechas señaladas y especiales, se tiene que poner especial atención a todos los detalles. Desde la mantelería (mantel y servilleta, ojo que si tuviéramos una mesa de cristal la dejaría vista), pero si no es así, utilizar una mantelería blanca, ocre o con tonos beige. La cubertería, las copas (básico para disfrutar los vinos), los centros de mesa y por supuesto con velas.

Es importante tener en cuenta un estilo. Se ha de aplicar al tipo de comida/cena que se haya elaborado. Un detalle a tener en cuenta es que todos los elementos que se pongan en la mesa, deben tener utilidad. De nada sirve que se coloquen miles de adornos en el centro de la mesa, si luego se va a servir un picoteo y hay que quitarlo todo porque no cabe nada. Por ese motivo, todo se tiene que analizar, un simple mantel ocre, con portavelas doradas, una buena

vajilla y cristalería puede ser sencillo y suficiente para obtener una mesa elegante, sencilla y práctica.

¿Se puede poner un camino?, claro. Se debe tener en cuenta que la mayoría que se van a encontrar en estas fechas son extremadamente navideños. Si busca algo serio y sobrio tal y como estamos hablando en todo el artículo, tendrá que afinar la vista. Ojo, que también lo puede hacer al revés, un mantel rojo, pero cubertería dorada.

El dorado es un color bonito y simbolizaría este sol invictus del que estamos hablando.

Un mantel marrón con un plato de presentación elegante y una vajilla diferente, pueden hacer de la mesa algo digno de publicarse en una revista o salir publicado en Instagram.

En cuanto a la cristalería, las copas de vino y los vasos de agua, es aconsejable optar por algo sencillo, práctico y que realmente sirvan para lo que tiene que servir, para que el vino se exprese. Copas de Riedel, Shott Zwiesel o Spiegelau son las que se deben de utilizar preferentemente.

Respecto a la decoración en mesa utilizar centros rústicos, piñas, velas, ramas de pino, bolas doradas, flores secas (ojo no aromáticas).

Estas son algunas de las ideas que pueden hacer de las Navidades algo diferente.

Como he comentado, esto está basado en los previos a las navidades cristianas, donde también hay influencia Nórdica. Pero eso, lo dejaremos para otro momento.



El alcohol y enfermedades específicas, la enfermedad cardiovascular

El gran consumo alcohólico reduce la calidad de vida de los pacientes. A pesar de ello se ha observado que un consumo moderado (menos de 15 bebidas a la semana) se asocia a un 25% menor riesgo de discapacidad en mayores de 50 años con sensación subjetiva de buena salud, en comparación con abstemios.

Antonio Emilio Martínez Verdasco, sumiller y médico Neumólogo del Hospital Universitario La Paz



La ingesta excesiva de alcohol puede ocasionar gran número de efectos adversos como enfermedad hepática, insuficiencia cardíaca, aumento de riesgo de cáncer, complicaciones neurológicas, accidentes y otros problemas.

Sin embargo, se ha observado que la ingesta moderada de alcohol puede aportar beneficios para la salud, especialmente respecto a la enfermedad coronaria.

Estudios disponibles en enfermedad coronaria.

Algunos estudios de cohorte prospectivos sugieren que el consumo suave o moderado de alcohol disminuye el riesgo de enfermedad coronaria en un 40-70% en comparación con la abstinencia o un consumo excesivo. En un meta análisis de

2011 de 84 estudios observacionales se calculó un riesgo relativo de 0,75 (95% CI 0.70-0.80) para mortalidad cardiovascular, 0,75 (0.68-0.81) para mortalidad por enfermedad coronaria y de 0,71 (0,66-0,77) para enfermedad coronaria incidental. El efecto protector se evidenció en grupos múltiples: sin enfermedad coronaria previa, aquellos con factores de riesgo para enfermedad coronaria y adultos de más de 65 años.

Más de dos bebidas en mujeres y tres en hombres se asocian a aumento de mortalidad cardiovascular. Un elevado consumo de alcohol (6 o más unidades) o el consumo agudo aumenta el riesgo de muerte súbita y también el riesgo de muerte por otras causas, especialmente cáncer de mama y cirrosis.

El consumo moderado de alcohol

es también beneficioso en pacientes con enfermedad coronaria conocida. La protección máxima (reducción del 22% del riesgo) se produce con un consumo de 26 g de alcohol.

El consumo moderado de alcohol también se asocia a menor riesgo de enfermedad coronaria en hombres y mujeres. En los varones, el riesgo de infarto está más marcado por la frecuencia de ingesta de alcohol que por la cantidad total, algo no demostrado en mujeres. De todas formas el consumo agudo intenso aumenta el riesgo de enfermedad coronaria.

El inicio del consumo moderado en la edad media de la vida (45-64 años) se ha asociado a un 40% de reducción del riesgo de eventos cardiovasculares (OR 0.62, 95% CI 0.41-0.94) durante 4 años en una cohorte de no bebedores previos.

Hipertensión

En múltiples estudios se ha demostrado una asociación entre ingesta alcohólica excesiva e hipertensión: más de dos bebidas por día la aumentan 1.5-2 veces, y este efecto depende de la dosis. De nuevo, y al contrario, una ingesta moderada parece tener un efecto cardioprotector, incluso en hipertensos previos.

Miocardopatía e insuficiencia cardíaca.

El consumo crónico de alcohol en gran cantidad es causa de miocardopatía. Sin embargo, otra vez, el consumo ligero o moderado puede proteger de la insuficiencia cardíaca. En el Estudio de Framingham, comparado con el riesgo 1 para menos de una bebida semanal, las tasas para 1-7, 8-14 y más de 14 unidades de bebida fueron 0,46, 0,47 y 0,63 respectivamente. Además, el consumo moderado reduce el riesgo de diabetes tipo II y el síndrome metabólico, dos factores de riesgo mayores para enfermedad coronaria que es causa mayor de la insuficiencia cardíaca en nuestro medio.

Enfermedad vascular periférica y cerebrovascular. La fibrilación auricular.

El alcohol parece también disminuir el riesgo de enfermedad vascular periférica.

En el caso de la enfermedad cerebrovascular y para todos sus tipos existe un aumento de riesgo a ingestas alcohólicas elevadas mayores de 60 g/d (RR 1.64, 95% CI 1.39-1.93). Con ingestas moderadas (12-24 g) existe descenso de los accidentes de tipo isquémico o no hemorrágicos (RR 0.72, CI 0.57-0.91). Por último, un consumo suave (menos de 12 g/d) conlleva el mínimo riesgo para todos los subtipos, especialmente los isquémicos (RR 0.80, CI 0.67-0.96).

El riesgo de fibrilación auricular solo se incrementa a ingestas alcohólicas elevadas.

Tipo de bebida consumida: ventajas del vino tinto.

La llamada paradoja francesa, el hecho de que la mortalidad por cardiopatía isquémica (producida por obstrucción de las arterias coronarias) sea más baja en Francia de lo que cabría esperar por su alto grado de tabaquismo y alto consumo de grasas saturadas, se ha atribuido a un consumo frecuente de vino tinto, en base a las propiedades antitrombóticas y antioxidantes de sus compuestos fenólicos que se encuentran predominantemente en el hollejo y en las pepitas de la uva, y que son también responsables de conferir al vino tinto sus características más notables en cuanto a aromas y sabor.

Para ellos las ventajas sobre la salud son muchas, a través una acción múltiple: antioxidante, moduladora de las respuestas celulares a la agresión, neuroprotectora, cardioprotectora, antiinflamatoria y quimioprotectora, entre otras.

Se ha sugerido que el resveratrol, una sustancia presente en la piel y en el vino tinto, podría ser el agente principal responsable. Aunque se han comercializado suplementos de esta sustancia, las dosis no se han estandarizado, la biodisponibilidad para su uso en humanos es baja y sus efectos colaterales no se conocen, por lo que no se recomienda su uso general en estos momentos.

Asimismo el consumo de vino tinto se ha asociado a una mayor variabilidad en el ritmo cardíaco, aunque los datos de los estudios no siempre coinciden en ello.

En un metaanálisis de 2002 sobre 209418 personas se encontró un beneficio fuerte y significativo asociado al consumo moderado tanto de vino como también (aunque algo menos) de cerveza.

Sin embargo, aún hoy no disponemos de conclusiones definitivas sobre los beneficios atribuibles a cada una de las bebidas, y aunque se tiende a atribuir mayores ventaj

jas al vino, especialmente el tinto, se acepta que es menos importante el tipo de bebida que la cantidad de alcohol y el patrón de consumo.

Mecanismos del beneficio cardiovascular.

Se piensa que el alcohol reduce el riesgo de infarto mediante un aumento del colesterol HDL y de la sensibilidad a la insulina y sus efectos antioxidantes, antitrombóticos y antiinflamatorios.

Se ha visto que los beneficios sobre los lípidos son mayores en pacientes con mayor riesgo de coronariopatías y en casos de síndrome metabólico. Además, la cardioprotección desaparece con ingestas de alcohol altas (cuando se eleva la gamma glutamil transpeptidasa, signo de lesión hepática), a pesar de elevarse las HDL. Desde luego, existen también factores genéticos que varían los efectos de la ingesta de alcohol sobre los lípidos.

La ingesta enólica moderada puede tener efecto antioxidante. Los fenoles y flavonoides del vino tinto inhiben la formación de la forma oxidada más aterogénica de LDL.





Uno de sus componentes mayores, el resveratrol, retardó la senescencia de la célula precursora endotelial por un mecanismo dependiente de la proteína quinasa B (Akt), mejorando su migración y proliferación.

Además, los polifenoles enlentecen la producción de endotelina 1, una molécula claramente relacionada con la génesis de la cardiopatía isquémica, reduciendo la lesión tras la repercusión de los territorios isquémicos.

La ingesta alcohólica moderada aumenta la sensibilidad a la insulina y la utilización de glucosa durante las siguientes 12 a 24

horas. Los niveles de insulina en ayunas y tras las comidas disminuyen con dos vasos al día.

Los efectos antitrombóticos del alcohol en cantidades moderadas se han atribuido a la inhibición de la agregación plaquetaria, la elevación de la prostaciclina plasmática, la reducción del fibrinógeno y a un efecto profibrinolítico.

Los efectos antiinflamatorios se han observado por la disminución de los niveles de proteína C reactiva e interleuquina 6 en bebedores moderados, si bien los estudios sobre los efectos cardioprotectores de este hecho han sido dispares en resultados.

Conclusiones y recomendaciones de salud pública.

En el momento actual no es razonable desde la salud pública recomendar el consumo de alcohol como estrategia cardioprotectora. Además, como hemos dicho, a veces es complicado hacer recomendaciones sobre la dosis óptima de alcohol a recomendar, ya que depende de factores como el sexo, el peso, la edad y a veces es difícil asumir este consejo considerando los riesgos potenciales del consumo de alcohol, a veces incluso a bajas dosis y que el conocimiento de que disponemos afecta casi siempre a poblaciones y no a individuos. Además de que hasta ahora este conocimiento se ha basado casi exclusivamente en estudios observacionales y biológicos, no al azar.

En general, se tiende a recomendaciones genéricas aunque no universales de ligero consumo de alcohol, no más de una o dos bebidas al día en varones y una en mujeres, a personas no bebedoras con alto riesgo cardiovascular y sin historia familiar de abuso de drogas, trastorno depresivo y no fumadoras.



IBEROVINAC

**22º SALÓN DEL VINO Y LA ACEITUNA
DE EXTREMADURA**

del 29 al 31 de Marzo

**LUGAR:
PALACIO DEL VINO
Y LA ACEITUNA**

C/ Juan Campomanes Puerto s/n
Almendralejo



ALMENDRALEJO

CIUDAD INTERNACIONAL DEL VINO · CIUDAD DEL CAVA

www.iberovinac.es

ORGANIZA



PATROCINA



COLABORA



“Iberovinac tiene una gran proyección”

Saúl del Amo Enrique, licenciado en Enología y Master en Desarrollo Rural, compagina su actividad de Concejal de Almendralejo con la Dirección de la feria de Iberovinac. Sus dilatada cualificación profesional le avalan para dirigir una ambiciosa feria como Iberovinac,



¿Describanos qué es iberovinac y sus objetivos?

Iberovinac es la feria referencia del sector del vino y la aceituna en Extremadura y poco a poco también en el ámbito nacional. Es una especie de Fenavin pero en formato más pequeño y con más visibilidad para los expositores.

La feria extremeña tiene entre sus objetivos consolidar la cultura del vino, la aceituna y el aceite como unos productos agroalimentarios transversales a la gastronomía, la cultura y el turismo.

Iberovinac, ya en su vigésimo segunda edición, quiere ampliar su radio de acción, como gran centro de los sectores del vino, la aceituna y el aceite que pone en contacto a empresas privadas, profesionales, compradores nacionales, organismos e instituciones públicas.

Además busca reforzar la marca Almendralejo Ciudad del Cava, la Denominación de Origen Protegida Ribera del Guadiana, la ruta del vino, el

cava Ribera del Guadiana y los vinos de Tierra de Extremadura.

Todo de la forma más eficaz y accesible llegando a miles de visitantes.

¿Nos puede explicar la evolución del Salón del vino y la aceituna de Extremadura?

Desde sus inicios en el año 2000 Iberovinac ha experimentado un gran evolución como muestra su calidad. En principio nació como una feria del sector para la comarca, pero una vez construida las instalaciones del Palacio del Vino y la Aceituna se convirtió en una feria referente del sector.

En la actualidad cuenta con expositores de la región, de Galicia en concreto de la zona de Valdeorras, población con la que Almendralejo está hermanado, y también portuguesas por cercanía y convenios de colaboración con el país vecino. Además tenemos misiones comerciales inversas, establecemos una agenda de com-

pradores nacionales y numerosas actividades de catas y maridajes, entre otras acciones.

¿Cuáles son las principales características y alicientes para exponer y visitar en IBEROVINAC?

El Salón del Vino y la Aceituna se celebra en las instalaciones del Palacio del Vino y la Aceituna, un edificio construido ad hoc para la celebración de este evento comercial y otras celebraciones de carácter profesional y lúdico. El edificio cuenta con cuatro pabellones perfectamente adaptados para la instalación de stands, salón de actos, salas de catas y presentaciones además de una zona de aparcamiento para visitantes y profesionales.

El comité organizador de Iberovinac organiza con Extremadura Avante de la Junta de Extremadura Misiones Comerciales Inversas con agenda de importadores con todos los exposi-





tores de la feria, un gran escaparate para todos ellos. Además se organizarán encuentros presenciales con compradores nacionales, jefes de compra de importantes empresas de distribución de productos gourmet, supermercados, enotecas, sumilleres, empresas de hostelería de la región y otras comunidades autónomas como Madrid, Andalucía, Castilla-La Mancha y Castilla-León.

Este año cumple su vigésima segunda edición. ¿Qué actividades tienen programadas?

En su vigésimo segunda edición que se celebrará los días 29,30 y 31

de marzo de 2023, Iberovinac contará con importadores de los países solicitados por el sector. Así como encuentros comerciales nacionales con empresas y profesionales interesados en los productos de feria. Además se organizarán catas ibéricas, de aceites extremeños, aceitunas de mesa, bodegas de autor, cavas, maridajes con otras D.O.P. extremeñas y show cooking con grandes chefs extremeños.

¿Qué tipo de expositores se reunirán en el Salón? ¿Qué porcentajes de procedencia y segmentación tienen sus expositores y visitantes?

La feria cuenta con un 75% de expositores de la región entre bodegas, almazaras, aceituneras y empresas del sector auxiliar, el 25 % corresponde a instituciones y empresas de Galicia y Portugal. El número de expositores ronda entre los 50 y 60 participantes, procediendo los visitantes en su mayoría de Extremadura, comunidades autónomas limítrofes y Portugal. El visitante es en un 90 % profesional complementado por un 10% de público general. Durante el fin de semana se celebrarán actividades enogastrómicas para todos los públicos.

Una novedad para este año será invitar a sumilleres y directores de sala de Madrid y Sevilla. ¿En qué consistirá su programa de visitas?

Este año se va a realizar un gran esfuerzo para traer profesionales relacionados con el sector de la sumillería y jefes de sala de restaurantes. Éstos tendrán un amplio programa para conocer la realidad de nuestros vinos, cava, aceitunas y aceite. Se tratará de una jornada con visita al viñedo, la D.O.P. Ribera del Guadina, y a la feria para tener encuentros con todos los expositores para catar e intercambiar experiencias y realizar maridajes.

El protagonista es el vino, sus elaboradores y bodegas. ¿Qué actividades tendrán para fomentar el aceite y las aceitunas extremeñas?

Además de las catas de vinos y cavas se organizarán catas de aceitunas de mesa y aceite que se presentarán por los propios empresarios. Así como maridaje con estos dos productos estrellas y gourmet de la dieta mediterránea.

¿Qué tipo de repercusión tiene el Salón en Almendralejo y en Extremadura en general?

Iberovinac es conocida ampliamente en nuestra región como feria de referencia para conocer las novedades del sector. Además es conocida cada vez más en el resto de España y Portugal.

En esta nueva edición también se apostará por la transformación digital y la sostenibilidad con Jornadas Técnicas, conferencias y mesas redondas.

Iberovinac también acogerá Wine Innovation Summit, un encuentro con foco en la innovación de la industria vitivinícola con el objetivo de tratar las problemáticas y casos innovadores en las tres instancias en la elaboración del vino (agrícola, bodega y comercialización). Se mostrará cómo trabajan las bodegas en diferentes partes del mundo.



“El Lagar de Moha” apuesta por lo ecológico

He tenido la oportunidad de descubrir algo diferente. Un lagar de vinos ecológicos, donde se elabora un producto de alta calidad, con procesos cuidadosos y que prestan especial atención a los pequeños detalles, que son los que marcan la diferencia de un producto de calidad.

Jesús Menéndez, consultor.



El Lagar de Moha es un lagar familiar y ecológico de la Denominación de Origen Rueda, que

cuida al máximo la ecología y los procesos de la viña, cuidándolos de forma preventiva con tratamientos naturales y en sintonía con la naturaleza. Todo bajo la premisa de sus propietarios Alberto Moro y Ángeles Ortegy, creadores del proyecto.

Alberto Moro tiene una herencia familiar marcada por muchas generaciones trabajando las cepas y el mundo del vino. Prueba de ello, es que en el año 2018 se decidió a lanzar, junto a su mujer Ángeles, un nuevo concepto de bodega ecológica, con respeto a la naturaleza, con un enfoque diferente donde la calidad del producto prima sobre el volumen de botellas.

La personalidad de la bodega,

que es familiar, consiste en una producción ecológica y forma parte de la Denominación de Origen Rueda, conocida en todo el mundo como un producto de alto nivel.

El Lagar de Moha consta de 14 hectáreas de terreno con una capacidad productiva de unos 70.000 litros anuales, donde apenas unos 5.000 litros son de vino tinto. Sus principales novedades se basan en la variedad Estaladiña, donde han destinado media hectárea.

Las viñas se distribuyen alineadas bajo parámetros tradicionales de cordón doble, cordón simple y eje vertical.

Producción vinícola

Trabajan vinos blancos y tintos.

Sus principales vinos blancos son:

Sapientia

Variedad uva: 100% Verdejo. Añada 2021. Es un vino blanco joven con 3 meses de crianza sobre lías. Zona de producción: D.O. Rueda (Castilla y León – España).

Certificados: ecológico y vegano.

Elaboración:

Elaborado en depósitos de hormigón con las levaduras presentes en la piel de la uva. Posteriormente se ha sometido a una crianza sobre sus lías finas durante 4 meses. Estabilizado con bentonita y por reposo con frío y filtrado en placas de celulosa natural.

Sus uvas están seleccionadas de viñedos propios de la familia Rueda y Nava del Rey. Estos viñedos son cultivados con técnicas de agricultura ecológica y están auditados y certificados por el Consejo de Agricultura Ecológica de Castilla y León.

Las viñas están plantadas en las típicas terrazas con cantos rodados (los denominados suelos cascajosos) próximos al Río Duero. Estos cantos rodados facilitan el drenaje del agua, lo que favorece una baja probabilidad de enfermedades criptogámicas. Son suelos pobres en materia orgánica con un horizonte arcilloso y calizo en el subsuelo. El clima propio de la zona es continental de influencia atlántica.

Los tratamientos que se utilizan en la viña son de origen natural. Por ejemplo las infusiones y caldos de hierbas, como la cola de caballo (*Equisetum arvense*), manzanilla (*Matricaria chamomilla*), milenrama (*Achillea millefolium*) y valeriana (Va-



leriana officinalis), entre otras. Además de otros productos a base de extractos vegetales, suero de leche y origen ecológico.

El control de las malas hierbas se ha hecho mediante técnicas de laboreo, por lo que en ningún caso se han empleado herbicidas.

Durante toda la campaña se ha realizado un seguimiento exhaustivo de la viña, utilizando mínimos tratamientos sin necesidad del empleo de azufre.

Con su aplicación se consigue mantener y aumentar la biodiversidad en el viñedo y que la uva exprese de forma genuina sus propias características.

Maridaje:

Se puede tomar sólo o maridado con platos de pescado, marisco, pasta, arroces o carnes blancas. También marida con ahumados tipo salmón, atún blanco o trucha.

Sapiencia (Sauvignon Blanc)

Variedad uva: 100% Sauvignon Blanc ecológico. Blanco joven.

Certificados: ecológico y vegano.

Elaboración:

Elaborado en depósitos de acero inoxidable con las levaduras pre-

sentes en la piel de la uva. Estabilizado con bentonita y por reposo con frío y filtrado en placas de celulosa natural.

Maridaje:

Vino perfecto tanto para tomarlo solo o acompañando de platos de pescado, marisco, pastas, arroces y cremas frías. Acompañante ideal del sushi. Temperatura de servicio: 8-10 °C.

Tiempos modernos (Godello)

Variedad de uva: Godello. Es un vino blanco joven con 4 meses de crianza sobre lías.

Certificados: ecológico y vegano.

Elaboración:

Elaborado en depósitos de acero inoxidable con las levaduras presentes en la piel de la uva. Posee una crianza sobre sus propias lías finas durante 4 meses. Estabilizado con bentonita y por reposo con frío y filtrado en placas de celulosa natural.

Maridaje:

Ideal para tomarlo solo o acompañando platos de pescado a la plancha o al horno. Así como marisco, carnes blancas y rojas poco especiadas, arroces y ensaladas.

Antigona

Variedad uva: Tempranillo, vino tinto joven.

Certificados: ecológico y vegano.

Elaboración:

Parte del vino (93%) ha sido elaborado en depósito de hormigón y el resto (7%) se ha producido mediante maceración carbónica y tras la fermentación se ha acabado con los raspones. A continuación, se ha realizado el coupage de ambos vinos. Clarificación suave con bentonita y filtrado a través de celulosa natural.

Maridaje:

Antigona es un vino fresco, perfecto para beber sólo o acompañado de diferentes tipos de queso, carne roja y arroz.

Es una de las bodegas que han estudiado, mimado y desarrollado un concepto de valor basado en la calidad, en el saber hacer y en el cariño por las cosas bien hechas.

Seguramente será referencia en el sector del vino ecológico y vegano. La hospitalidad de la familia, el excelente emplazamiento de las vi- des, sus cuidados y su saber hacer crean un producto excepcional y de alto valor en sus diferentes tipos y variedades.

Mejillón de Galicia, el alimento señero de nuestra despensa marina

No existe un alimento que identifique mejor que el mejillón la despensa marina de Galicia. Éste molusco bivalvo ocupa por méritos propios el puesto más alto en ese escalafón, integrado por una amplia oferta que ha proporcionado a Galicia la fama a lo largo del tiempo.



No es casualidad esta realidad, porque la relación de los pobladores de este territorio con este bivalvo viene de atrás. Las comunidades celtas en Galicia tenían un rico menú de mariscos, como lo demuestran las conchas de mejillón y otros moluscos encontradas en sus castros. Y en el siglo XVIII desde las rías gallegas se mandaban a la corte de los Austria

barriles de ostras y mejillones, sumergidos en “escabeche real” para ser consumidos por la nobleza en la Cuaresma.

En 1945 se fondeó en la ría de Arousa la primera batea, proceso que siguieron en otras rías de Galicia. Y a mediados del siglo XX se pasó de la simple recolección a un cultivo que se convirtió en pilar de

la economía de muchas localidades costeras.

La relevancia de este sector quedó corroborada en el año 2007, cuando la Unión Europea inscribía a la Denominación de Origen Protegida Mejillón, DOP, de Galicia en el registro de la Comisión Europea, convirtiéndose de ese modo en la primera Denominación de Origen Protegida





de un producto del mar que obtenía el reconocimiento de la Unión Europea. Era también la recompensa al enorme esfuerzo de generaciones que con su saber hacer elevaron al mejillón a una nueva categoría.

Ese distintivo es el mejor refrendo para el consumidor, porque garantiza un origen cien por cien gallego y una calidad superior, fruto de los rigurosos controles a los que está sometido el mejillón con DOP desde su obtención en las rocas como

semilla hasta su llegada como ejemplar adulto al punto de venta final. Un aval que aporta un valor añadido a un alimento excepcional de por sí caracterizado por sus extraordinarias cualidades nutricionales, su versatilidad en la cocina y, además, por proceder de unas rías con una enorme riqueza en fitoplancton. Es en esas fértiles aguas donde se realiza su cultivo, totalmente natural, sostenible y con una huella medioambiental mínima.

El mejillón es un elemento sustancial de la denominada Dieta Atlántica (que incluye el consumo habitual de pescados, mariscos y moluscos) y considerada como “un modelo de dieta saludable” por la Fundación Dieta Atlántica (organismo de la Universidad de Santiago de Compostela). Sus aportes en Omega 3, en vitaminas y en sales minerales como el selenio, el yodo, el hierro y el zinc convierten a este bivalvo en un auténtico superalimento. Estas cualidades han hecho del mejillón un ingrediente habitual en la dieta doméstica, así como también en la oferta habitual de la restauración, incluidos los establecimientos más reconocidos que han sido capaces de elevarlo a otro escalafón.

Pero su dimensión va mucho más allá de la vertiente socioeconómica o gastronómica porque el mejillón forma parte consustancial de la identidad de Galicia, de su cultura y también de su paisaje marino, donde las bateas ocupan un lugar predominante como elemento distintivo. Estamos ante un alimento con unos rasgos únicos, singulares. Y que tiene un distintivo que lo identifica: el de Mejillón de Galicia.



Productos botánicos y coctelería II

En el último número dedicado a productos botánicos y coctelería expusimos las bases sobre el uso correcto del término “botánicos” realizando una agrupación del tipo de botánicos existentes. En este número analizaremos la parte más práctica de la Coctelería.

Luis Inchaurreaga, Mejor Bartender de España de la World Class Competition.



También mencionamos que depende de la utilidad, estos agentes botánicos pueden ser utilizados frescos o secos. Me gustaría centrarme en la parte más práctica del uso de los agentes botánicos para la Coctelería. Para ello voy a comentar algunas preparaciones especiales que pueden llevar los cocktails a nuevas cotas de sabor y, porque no, de originalidad.

Hay muchas formas artesanales de impartir el sabor de un agente botánico en un cocktail, por ejemplo a través de: siropes, espumas, sodas, shrubs, por nombrar algunas de las diferentes técnicas posibles para llegar a dicho resultado.

La mayoría de ellas, por no decir todas, parten de una infusión. Actualmente las infusiones son un recurso básico muy utilizado en bares de todo el mundo. Es una forma rápida (en la mayoría de los casos) y bastante económica

de aportar sabor. Tal vez la forma más sencilla de infusionar es la maceración, ¿qué bar no tiene una botella de alcohol con hierbas, especias o frutas dentro?.

Esta técnica puede ser sencilla y económica, o puede requerir un presupuesto mayor en función de las herramientas usadas para llegar al objetivo final. Algunos factores que influyen en el sabor final de esta técnica incluyen: temperatura y graduación alcohólica del líquido; tamaño y porosidad del agente botánico; tiempo de infusión; y presión a la que el conjunto está sometida.

Aunque muchas de las recetas incluyan vodka como alcohol neutro, se pueden probar con otros destilados, sólo hay que tener en cuenta que estos impartirán parte del sabor final a la infusión.

Sugerencias:

Spicy Moscow Mule

Método: directo.

Vaso: Mule.

Ingredientes:

60 ml vodka infusionado con habanero y cilantro.

15 ml zumo de lima fresco.

Top con ginger beer.

Hielos piedra.

Decoración: lima.

Vodka con cilantro y jalapeño

Ingredientes:

1 litro de vodka.

4 jalapeños pequeños (sin semillas y troceados, usa guantes).

7 ramitas de cilantro (lavadas).

Elaboración:

Vodka con cilantro y jalapeño:

Agrega todos los ingredientes en un bote hermético y dejar macerar de 48 horas a 72 horas. Colar, embotellar y conservar refrigerado.

Spicy Moscow Mule:

Servir todos los ingredientes en el vaso sobre hielo piedra, remover suavemente con una cucharilla de palo para integrar los ingredientes. Decorar con lima.

Se caracteriza por ser un cocktail picante, herbáceo y ácido-dulce.



Daiquiri de piña y jengibre**Método:** shake.**Vaso:** Coupe.**Ingredientes:**

60 ml ron infusionado con piña.

15 ml licor de jengibre.

15 ml zumo de lima fresco.

15 ml sirope de azúcar.

Decoración: lima.**Elaboración:**

Batir todos los ingredientes con hielo en una coctelera y colar doble en una copa previamente enfriada. Decorar con lima.

Resulta un cocktail afrutado, especiado ácido-dulce.

Ron y piña (1 litro)

Ingredientes:

1 litro de ron (preferiblemente con barrica).

1 piña.

Elaboración:

Cortar con un cuchillo la cabeza de la piña para eliminar las partes verdes. Pelar la piña y cortar en 4

trozos longitudinalmente. Cortar y eliminar el corazón (la parte dura). Volver a cortar los trozos, colocar los trozos de piña en un bote hermético, apilándolos como si fueran ladrillos. Servir dentro del bote hermético asegurándonos que todos los trozos de piña queden cubiertos. Colocar el bote en un sitio protegido de la luz directa del sol y dejar macerar de 7 a 10 días.

Colar el líquido en una botella y mantenerla refrigerada.

Fresas y Aperol

Ingredientes:

1 botella de Aperol.

200 g fresas, lavadas y sin parte verde.

Elaboración:

Tras cortar las fresas en trozos pequeños, conservar en un bote hermético. Servir el Aperol sobre las fresas. Infundir 48 horas. Colar, embotellar y conservar la mezcla en frío.

Nota: las fresas se pueden triturar, previamente habrán absorbido sabor del Aperol. Conservar.



¿QUIERES DIFERENCIARTE?

Disponemos de la más amplia gama de formatos de **hielo** del mercado.

**HOSHIZAKI**

Electrolux Professional líder en sostenibilidad

Electrolux Professional desea ayudarle a encontrar la vía hacia un futuro sostenible. Hay muchas oportunidades de realizar una contribución positiva al elegir equipos más eficientes y de menor consumo energético. Esto no sólo es positivo para el planeta, sino también para la cuenta de beneficios. Es hora de elegir bien.



Al enfrentarte a los retos del futuro, la elección de los aliados correctos es crucial para garantizar la obtención de sus objetivos sostenibles. **Electrolux Professional** desea ganarse su confianza mediante acciones y prácticas sostenibles. Desea ser su “OnE Sustainable Partner”, con un claro compromiso al actuar de acuerdo con sus principios éticos; buscar continuamente la mejora a través de su cadena de valor. Actúa con equidad y con el compromiso por la confianza que los interlocutores depositan en la multinacional.

Un enfoque sostenible

El objetivo de **Electrolux Professional** es hacer que cada día el trabajo de sus clientes sea más sencillo, rentable y sostenible. La sostenibilidad es un factor clave de su estrategia, cultura y operaciones. Usan como brújula los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Luchan cada día para me-

jorar la sostenibilidad de su cadena de valor de los clientes.

Desarrollo de soluciones

Los recursos naturales son valiosos. Sus ecosistemas dependen del mantenimiento de un delicado equilibrio entre lo que retiran y lo que devuelven. El futuro del planeta depende de la capacidad para crear soluciones inteligentes que utilicen los recursos con eficiencia. Las soluciones de **Electrolux Professional** le permiten centrarse en su negocio, conscientes de la sostenibilidad.

Las personas en primer lugar

Al trabajar en una cocina o una lavandería profesional se realizan tareas repetitivas, como esforzarse para alcanzar objetos y agacharse. Esos puntos de tensión pueden reducir la productividad y provocar lesiones. Los productos de **Electrolux Professional** se diseñan ergonómicamente para los profesionales que los usan, con el

fin de generar un mejor entorno de trabajo.

Cumplimiento de los principios ergonómicos.

Conformidad antropométrica y biomecánica basada en pruebas.

Facilidad de uso basada en pruebas de diseño centrado en las personas.

Nos centramos en la interacción física y cognitiva entre el usuario y el equipo para que cada una de las acciones necesarias sea más cómoda y sin tensiones, con el fin de conseguir una experiencia que no requiera esfuerzo.

La oferta de valor

Electrolux Professional tiene el objetivo de conseguir la neutralidad de carbono de sus operaciones en el 2030. Nuestra labor por la sostenibilidad se basa en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas. Electrolux Professional desarrolla soluciones energéticamente eficientes para que los clientes puedan llevar a cabo operaciones sostenibles y reducir su impacto ambiental. Los objetivos de sostenibilidad abarcan el clima, la salud, la seguridad, y la diversidad. Diseñan productos que consumen menos recursos, como energía, agua y detergentes. Esto es positivo para los gastos corrientes de sus clientes y para el planeta.

Soluciones alimentarias sostenibles

¿En qué consiste una cocina sostenible? En el sector del servicio de comidas, el concepto de sostenibilidad va más allá de los

ingredientes empleados en la preparación y cocción de los alimentos. En la cocina, la sostenibilidad empieza por los equipos utilizados. Los equipos eficientes que ahorran energía consumen menos recursos valiosos y ayudan a los usuarios a ahorrar en gastos corrientes.

Cocción inteligente

Los productos de **Electrolux Professional** incluyen tecnologías innovadoras que ahorran energía a la vez que ofrecen alto rendimiento y respetan el medio ambiente.

10% menos de consumo de energía, 60% menos de consumo de energía y 30% menos de consumo de energía Inducción.

El sistema de cocción por inducción es el campeón de la eficiencia por la reducción de la pérdida de calor, ofrece un nivel de eficiencia del 90% y reduce el consumo un 60% en comparación con las superficies eléctricas tradicionales.

10% menos de consumo de energía - **Frytop NitroChrome**

La superficie *Frytop NitroChrome* permite un ahorro superior al 10% en el consumo de energía durante la fase de precalentamiento y, aproximadamente, un tercio en espera, en comparación con las superficies de acero dulce.

La limpieza requiere un 30% menos de tiempo y esfuerzo.

30% menos de consumo de energía - **Parrillas eléctricas HP**

30% menos de consumo de energía en comparación con modelos estándar. Tiempos de cocción más cortos y resultados uniformes gracias a los deflectores patentados que aumentan el calor redirigiéndolo hacia la superficie de cocción.

Tiempos de cocción más cortos y resultados uniformes gracias a los deflectores patentados que aumentan el calor redirigiéndolo hacia la superficie de cocción.

60% menos de consumo de energía - **Inducción**; el sistema de cocción por inducción es el campeón de la eficiencia por la reducción de la pérdida de calor, ofrece un nivel de eficiencia del 90% y reduce el consumo un 60% en comparación con las superficies eléctricas tradicionales.

50% menos de consumo de aceite. - **Freidoras** El sistema de filtrado avanzado integrado reduce a la mitad el consumo de aceite.

50% menos de consumo de gas.- **Flower Flame**: ajusta la llama para adaptarla al diámetro de los recipientes. El calor se concentra en la base del recipiente, evitando que se disperse al resto de la cocina. Los quemadores de gas Ecoflam equipados con sensores de reconocimiento de recipientes generan mayor ahorro en comparación con los quemadores tradicionales.

35% menos de consumo de

energía. **Ecotop**: un especial revestimiento superior sólido impide el escape de calor hacia la zona de trabajo y garantiza gran eficiencia y ahorro en gasto energético. La función de reposo integrada reduce la potencia automáticamente cuando no hay recipientes sobre la superficie.

Saludable y eficiente

Como respuesta a las necesidades de la cocina actual, la sartén a presión thermaline ofrece ahorro y multiplicidad de funciones. Se reducen hasta un 60% los tiempos de la cocción a presión. Esto retiene más vitaminas y nutrientes esenciales y los alimentos conservan su color.

Sus datos demuestran el ahorro en comparación con el uso de sartenes tradicionales. Los valores pueden variar en función de la receta, pero generalmente supone un 20% en la inversión inicial, un 80% de ahorro de energía y un 60% tiempo de cocción.

La eficiencia en la cocina supone más espacio y menos gastos corrientes.

Con cocinas cada vez más pequeñas y menús cada vez más extensos, una sartén a presión thermaline puede sustituir a varios equipos. Lo que significa múltiples ventajas como:

Menor necesidad de espacio para los equipos (-45%).

Menos gastos en limpieza (-40%).

Menor inversión (-20%).

Menos gastos de personal con operaciones sencillas y sin errores.

Menor consumo de energía y de potencia de ventilación.

Más funciones de cocción.

La cocción a presión representa la transferencia de calor ideal, al cocinarse la comida en un entorno herméticamente sellado, con vapor saturado, a una presión de 0,45 bar (6,5 psi).



El Congreso de la Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, A.E.H.H., recupera sus cifras

La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria, A.E.H.H, ha celebrado en Santiago de Compostela su vigésimo tercera edición del Congreso Nacional de Hostelería Hospitalaria. Al reunir del 5 al 7 de octubre en el Palacio de Congresos de la capital gallega unas excelentes cifras, 430 congresistas y 35 firmas comerciales.

Miguel Ángel Herrera Ubeda, Presidente de la A.E.H.H



La Asociación Española de Hostelería Hospitalaria se encuentra satisfecha con la respuesta de los profesionales y las empresas del sector al volver a retomarse un congreso con el nivel de años anteriores, recuperándose prácticamente su formato habitual de sesiones.

Este año santo compostelano era obligado hacer una visita al patrón de España en la catedral de Santiago; tras una solemne misa se procedió a la recepción de bienvenida en el Hostal de los Reyes Católicos, antiguo hospital de peregrinos. En este

marco incomparable, el Alcalde de Santiago de Compostela, Xosé Sánchez Bargallón, dirigió unas emotivas palabras de bienvenida.

Como a lo largo de estos 23 años, el ánimo de la Asociación ha sido siempre debatir cuestiones innovadoras y de actualidad que susciten el interés de la mayoría de los congresistas. Por esa razón, el programa científico ha tratado diversos aspectos relacionados con la donación de excedentes alimentarios, asunto creciente de importancia y que nos preocupa cada vez más. También se han analizado los nuevos materiales

de envasado de alimentos, la evolución del sistema APPCC, cuando se cumplen ya 20 años desde que se editó la primera guía para su implantación en hospitales, precisamente en Galicia; y la cultura alimentaria. Además se han analizado otros temas interesantes como el crecimiento personal y la relación de la Hostelería con el camino de Santiago y el futuro de la Formación en Hostelería.

Merece mención especial e desarrolló de un interesante taller, que ha acogido ponencias sobre la elaboración de menús saludables donde se han descrito nuevos



textiles y múltiples novedades en los elementos de seguridad para los hospitales.

Como en los cinco años anteriores, además de las ponencias y la exposición comercial, el Comité Organizador ha convocado los premios 'José Luis Iáñez' a las mejores comunicaciones libres, de las que finalmente 15 se han expuesto oralmente, seleccionadas

entre un total de 26 presentadas, todas con un alto nivel profesional.

Deseamos agradecer a todos los asistentes: profesionales de los centros socio-sanitarios, empresas del sector, patrocinadores, secretaría técnica y todos los que han intervenido en la organización y desarrollo del congreso por su esfuerzo y colaboración para que todo haya resultado perfecto.

También deseamos hacer extensivo el agradecimiento a la Xunta de Galicia, a través de la Xefatura Territorial da Consellería de Sanidade, por haber declarado el congreso de Interés sanitario.

La A.E.H.H. ya está trabajando para celebrar el congreso del año 2023, del que informaremos oportunamente y que posiblemente se celebre en Córdoba.



Asesoría jurídica de AMER



La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ofrece desde su creación, de forma ininterrumpida, el servicio de asesoramiento jurídico especializado en hostelería, desempeñando las siguientes funciones:

Asesoramiento jurídico: el departamento de Asesoría Jurídica ofrece a sus asociados la posibilidad de obtener un asesoramiento integral en todos los asuntos que afectan a

la hostelería. Abarcando todo tipo de necesidad jurídica, en cualquier ámbito del derecho, tanto en los planos consultivo como judicial, desde la más simple consulta hasta el más complejo recurso ante el Tribunal Supremo.

Este servicio supone el compromiso de disposición permanente, absoluta confidencialidad, respuesta inmediata y adecuada resolución de los conflictos, y convierten a este asesoramiento en una fiel garantía para

quien lo demande, cuantas veces lo necesite.

Información: de las novedades legislativas y jurisprudencias que puedan resultar de interés.

Las tareas de asesoramiento se realizan a través de conversaciones, reuniones personales y mediante la información periódica que se remite a los asociados por medio de circulares, relativas a las modificaciones legales que se publican en el Diario Oficial de la Unión Europea, Boletín Oficial del Estado, Boletines Autonómicos, trasladando las nuevas doctrinas y decisiones de los órganos jurisdiccionales.

Negociación del Convenio Colectivo de Hostelería y Actividades turísticas de la Comunidad de Madrid: la Asociación Madrileña de Empresas de Restauración es parte de la Comisión Negociadora del convenio. Esta posición ofrece la posibilidad de dar asesoramiento especializado sobre esta norma convencional. Esta tarea de participación en la negociación colectiva la asume también la asesoría jurídica de la Asociación.

AMER celebra su Jornada de la Restauración

La Asociación Madrileña de Empresas de Restauración, AMER, ha celebrado el 4 de octubre en el restaurante Portonovo de Madrid su Jornada de la Restauración Madrileña, tras unos años sin celebrarse por la pandemia.

Este importante acto, que se organiza desde hace más de 25 años, ha reunido a asociados y autoridades con el objetivo de premiar la trayectoria de empresas y personalidades vinculadas a la Restauración, así como a aquellas entidades e instituciones que en los últimos doce meses han contribuido con su aportación al conocimiento y difusión del sector.

La cita, que ha reunido a más de 130 personas, entre ellas a la Presidenta de la Asamblea de Madrid, Eu-

genia Carballido; a altos cargos de la Comunidad de Madrid y del Ayuntamiento de la capital, Diputados autonómicos y Concejales municipales, así como a los presidentes de la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE), José Luis Yzuel, y de otras organizaciones empresariales.

Los galardonados de esta edición han sido:

Isabel Díaz Ayuso (Presidenta de la Comunidad de Madrid) que al no poder asistir ha recogido el galardón, en su nombre, Marta Rivera de la Cruz (Consejera de Cultura, Turismo y Deporte de la Comunidad de Madrid).

José Luis Martínez - Almeida (Alcalde de Madrid), quien tampoco ha podido asistir, recogiendo su distinción la Concejala Delegada de Turismo del

Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maillo

Otros de los premiados han sido Hostelería de La Comunidad de Madrid ("Galardón José Ramón Gumuzio") para José Antonio Aparicio (Hostelería Madrid-La Viña), Dionisio Lara (Noche Madrid), Javier Olmedo (Madrid en Vivo), Alfonso Delgado (Restaurantes y Tabernas Centenarios de Madrid) y Antonio Galán (AMER).

Finalmente, AMER desea agradecer la participación de sus empresas colaboradoras: Coca Cola Europacific Partners, Grupo Mahou San Miguel, Solán de Cabras, Summa Seguros, Pascual, Ecotanq y Banco Sabadell, Así como al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Madrid y a Jamones Ibéricos Blázquez.

Firmado el VI acuerdo laboral estatal de Hostelería

Las cuatro organizaciones representativas de trabajadoras y empresas más significativas de Hostelería han suscrito el 28 de noviembre el VI Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería, ALEH. Por la parte empresarial han participado la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), representativa del alojamiento en su conjunto; y la Confederación Empresarial de Hostelería de España (Hostelería de España), en representación de la restauración. Por la parte sindical, lo han suscrito la Federación Estatal de Servicios, Movilidad y Consumo de la Unión General de Trabajadores (FeSMC-UGT) y la Federación de Servicios de Comisiones Obreras (Servicios CCOO).

El acuerdo, ejemplo de la fortaleza

del diálogo social, es extensible a los 1.410.000 asalariados/as (octubre 2022) de las dos ramas de actividad: restauración y alojamiento.

El proceso negociador no ha sido fácil. Los efectos que el parón del Covid19 han producido en la negociación colectiva estatal ya han sido superados y la propuesta es aprovechar el impulso negociador, de manera continua, a lo largo de 2023, ya que el Acuerdo Laboral Estatal de Hostelería, ALEH acordado tiene vigencia de un año.

El VIALEH, es un acuerdo marco que ordena en la cúspide la negociación colectiva estatal del sector hostelero. Desde el primer acuerdo suscrito, el 13 de junio de 1996, se han sucedido un periodo de diálogo social permanente que se renue-

va con la suscripción de este sexto acuerdo.

Las principales novedades incorporadas en él hacen referencia a los contratos formativos. Quedan importantes temas que avanzar en todo lo relacionado con la nueva reforma laboral, en cambio las partes se comprometen a continuar el proceso de negociación colectiva en el ámbito estatal, con el fin de alcanzar un acuerdo en materia de contratación laboral en sentido amplio (incluida la materia de subcontratación y subrogación).

Sindicatos y empresarios subrayan como próximo gran reto la capacidad sectorial de adaptarse a los nuevos escenarios y demandas, al mismo tiempo que lo hacen la sociedad, los viajeros y las necesidades de trabajadores y empresas.

AMER en el XX Aniversarios de las cátedras de la Universidad Camilo José Cela

La Universidad Camilo José Cela ha celebrado el 14 de noviembre en Madrid el XX Aniversario de la creación de sus Cátedras Extraordinarias. Éstas constan de tres cátedras "Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación"; "Cátedra Olímpica Marqués de Samaranch" y "Cátedra Federico Mayor de Cultura de la Paz".

La apertura del acto lo ha realizado Rosa María González, directora de Cátedras Extraordinaria de la UCJC, en la

que ha tenido un recuerdo y un agradecimiento especial para todas las personas e instituciones involucradas, así como a quienes han colaborado intensamente con ellas.

Durante el acto han intervenido, entre otros, Emilio Lora-Tamayo, Rector de la UCJC; Rafael Ansón, primer Director de Cátedras de la UCJC; Ferrán Adrià, Presidente de la Cátedra que lleva su nombre y María Teresa Samaranch, Marquesa de Samaranch.

Por su lado, Nieves Segovia, Presidenta de la Institución Educativa SEK, ha sido la responsable de clausurar el acto,

AMER colabora con la Universidad Camilo José Cela desde hace 15 años en el "Foro Universidad Camilo José Cela de Madrid de Hostelería y Turismo", Fruto de esta colaboración, en el año 2016 AMER entregó a la Cátedra Ferrán Adrià el "Galardón José Ramón Gumuzio".

Su solución en:



- Calidad
- Implantación y seguimiento de programas de autocontrol APPCC
- Trazabilidad
- Análisis microbiológicos
- Consultoría en Dietética y Nutrición
- Desarrollo de proyectos formativos
- Prevención de Riesgos Laborales
- Formación bonificada



Ideas asequibles para renovar la decoración de habitaciones

A lo largo de los años, detectamos una eterna constante entre nuestros clientes, consistente en ¿Qué le mueve al cliente final a la hora de la decisión de reservar una habitación hotelera?

Loli Moroño Directora creativa en PF1 Interiorismo Contract.



Complejo Rural San Andrés de Teixido
Interiorismo PF1 Interiorismo Contract
- Equipamiento Sebastian Suite
Fotografía: Cámara Brava

Tras una investigación exhaustiva y recurriendo a diferentes profesionales, siempre estos estudios suelen llegar a la misma conclusión: las habitaciones son uno de los espacios del hotel donde recae el peso del cliente en cuanto a la decisión de reservar para pasar sus noches. Por ello, es importante no dejar que el tiempo pase por ésta instalación, es necesario intervenir cada temporada en ella para mejorarla, en mayor o menor escala, para que las instalaciones estén perfectamente cuidadas.

En anteriores artículos hemos comentado cómo mejorar nuestras habitaciones hoteleras, pero hoy quiero compartir algunos trucos de los más frecuentes entre los interioristas que trabajamos en el sector del hospitality.

El punto de partida de las instalaciones dotadas de historia y que precisan una reactualización, es sanear la envolvente, repasando grietas, humedades y condensaciones entre

otros elementos. Asegurándonos que las instalaciones, tanto de fontanería como de electricidad se encuentran en buen estado y que no nos den sorpresas en algún tiempo. Si no fuese así, nuestra máxima prioridad, sería decidir realizar una intervención sobre una instalación primaria deficiente, con el objetivo de que no cause trastornos de operatividad y costes en un futuro inmediato o a corto plazo, además de hacernos tomar decisiones no adecuadas.

Una vez que nos aseguremos que no tendremos sorpresas no saneadas, podemos fijarnos en los aparatos lumínicos propiamente dichos.

Es habitual encontramos con aparatos lumínicos no adecuados en cuanto a la potencia, a la eficiencia energética o incluso a la temperatura de la luz. Resumiendo y explicándolo de forma coloquial, existen diferentes colores de temperatura de luz, fría, neutra o cálida. Este valor se indica en grados Kelvin (K). En habitaciones, es recomendable utilizar valores entre 2700K-3000K, en cambio en los cuartos de baño, es habitual utilizar una luz más blanca (luz neutra) 4000K. Debemos sustituir todas aquellas luminarias que no aseguren un buen rendimiento, en cuanto a eficiencia energética,. En muchas ocasiones, no es necesario sustituir toda la luminaria, simplemente sustituyendo la bombilla podemos crear el ambiente deseado. Por ello, es importante ajustar la potencia, temperatura a nuestras necesidades, incluso reforzar con algún nuevo punto de luz.

En ocasiones, al contrario de lo

que se pueda pensar, a simple vista se consigue un resultado más agradable instalando bastantes puntos de luz, con intensidades bajas o altas con reguladores de intensidad. Dependiendo de la cantidad de puntos de luz, podremos repartir la luz o incluso resaltar zonas específicas (modo teatral), pudiendo tener un mayor control a la hora de iluminar, sobre todo para diseñar escenas y ofrecer a nuestros huéspedes diferentes atmósferas que pueden necesitar en las diferentes horas del día o de la actividad a desempeñar en nuestros hoteles.

Es importante acordarse de los amantes de la lectura o del trabajador incansable, que necesita su aplique con lector de lectura o lámparas de sobremesa y pie de apoyo aportando luz directa. ¡ Lo agradecerán!

Si se utilizan apliques con gran volumen o con un diseño con personalidad, se contribuirá a la decoración. Nosotras en PF1 Interiorismo Contract, nos encanta jugar con las luces y sombras, ¡se consiguen resultados muy interesantes!

Siempre es un acierto la utilización de la luz indirecta, cuando buscas ofrecer una sensación serena, sin deslumbramientos, además en muchos casos se puede instalar sin rozar, apoyándose en molduras o rodapiés que cuentan con espacio interior para ocultamiento de cableados.

Si se utilizan molduras a modo de cornisas iluminadas, compruebe que no traspase la luz a través de ellas. Ya puede encontrar molduras diseñadas para la ocultación de la iluminación, dotadas de un revestimiento metálico



para la ocultación de la iluminación. Si no fuese el caso, deberá pintar la moldura por ambas caras, para que la luz no juegue una mala pasada.

El mercado nos ofrece varios tipos de molduras, de escayola, de poliuretano de alta calidad, polímero por extrusión o polímero con mezcla de poliestireno. Para realizar una buena prescripción, es necesario conocer bien las prestaciones que ofrece cada casa comercial, dependiendo del uso que le deseemos dar. No es igual la instalación en un espacio curvo para el que necesitaríamos una moldura flexible, como si es un espacio húmedo. Pero para mí, lo más importante es fijarse bien en la clasificación ante el fuego, dado que muchas de ellas sólo cumplen B-S2-d0 y no siempre es suficiente. Es importante utilizar el adhesivo como la unión de juntas del producto recomendado por la casa, especialmente para que se respeten las garantías.



Diviértase jugando con los diferentes papeles para paredes, que nos ofrece el mercado en todos sus soportes. Para espacios poco concurridos, en zonas altas y de poco roce, podemos colocar papeles con soporte papel y acabado entelado, papel. También se podrán encontrar papeles con soporte tejido no tejido en diferentes acabados, como vinílicos. No te olvides que para zonas de mucho tránsito los que nunca fallan son los de base vinílicas y acabado vinílicos, actualmente en el mercado ya se pueden encontrar alguna referencia en acabado mate e incluso con bastante trama y profundidades de poro. A la hora de decidir la colocación de un papel debemos comprobar el case, también llamado *raccord* o *rapport*.

El case de un papel depende de la repetición del motivo del patrón, que debemos hacer coincidir entre las tiras a fin de que no quede interrumpido. Un truco habitual es hacer que no coincida de una manera muy dramática para que se entienda que es algo intencionado, no una mala instalación. Antes de adquirir el papel es importante solicitar las recomendaciones del fabricante, por ello siempre solicitamos las fichas técnicas de cada producto, para comprobar que cumplan todas las normativas que se necesitan.

Si se analiza cada elemento de la habitación independientemente, en ocasiones no se ven ni tan dañadas ni tan fuera de estética, pero todo ello junto sí. Mostrando un efecto no deseado. ¿Qué puedo hacer?

En muchos casos, reparando en los textiles se puede conseguir resolver este pequeño problema, por eso suelen ser de los elementos que antes precisan sustituirse. Por un lado es habitual que tengan un alto desgaste por su uso, pero además, es fácil que se vean fuera de estética. En cuanto a las camas (reinas de cualquier habitación que se precie), siguen en tendencia las camas blancas, con muchos cojines, edredones

nórdicos con funda tipo sabana, con pequeños detalles de color a través de vainicas, cordones.

Los plaids, siguen siendo los grandes imprescindibles tanto por operatividad como por estética. También son tendencia las camas en tonos naturales, tonos arenas, grises, beige con motivos en diferentes técnicas (en bajo o alto relieve, bordados) pero siempre en un único tono. Lo que sí es una constante es la sensibilidad del mercado utilizando tejidos lo más sostenible posibles.

En cuanto a cortinajes hay dos tendencias claras, la primera la utilización de tonos claros, incluso integrado en el color de la pared. Utilizando todos los tonos derivados de la naturaleza, gamas de blancos, beige, ocre claros y grises. Los tejidos símil, pero adapto para su alto uso, replicando un efecto de lino, algodones, punto de lino. Muy naturales. Actualmente, es una maravilla ver todos los oscurantes que ofrece el mercado. Otra de las tendencias es todo lo contrario, es la utilización del color, tanto en un único color, como utilizando varios tonos, utilizando pasamanería. Los estampados no están pasando por su mejor momento, a pesar de que el mercado ofrezca tejidos estampados fantásticos!

En cuanto al equipamiento, suele ser más difícil darle una nueva vida, dado que cualquier intervención, por mínima que sea, puede ser bastante más costosa que adquirir nuevas piezas.

¿Cuándo se complica un poco la retirada de cabeceros, mesitas o armarios?

Siempre que sean piezas integradas en los espacios. En esos casos, nosotras trabajamos con segundas pieles, pinturas o incluso empapelando o entelando. También nos gusta jugar con piezas superpuestas, que contribuyen a cambiar el lenguaje estético de la habitación.

Confío que os sean de utilidad alguno de nuestros trucos.

García de Pou abre su Delegación en Málaga

La firma catalana García de Pou ha decidido potenciar su Delegación de Málaga, abierta en el mes de junio, fruto de su política de expansión. Sus modernas instalaciones de 3000 m2 reúnen una extensa oferta novedosa de productos para Hostelería, Restauración y Catering.



La Delegación de Málaga de García de Pou viene a sumarse a las instalaciones que la firma catalana tiene en Barcelona, Madrid y en Santa Cruz de Tenerife.

Históricamente Andalucía es una de las Comunidades autónomas en la que García de Pou ha estado siempre presente y dentro de ella Málaga ha sido la provincia donde ha estado y está tiene mayor número de clientes. Por este motivo se ha escogido esta

bella y activa ciudad para ubicar su Delegación, desde ella mejorará e incrementará su servicio al resto de las provincias andaluzas.

La Delegación se ha ubicado en el céntrico Polígono San Luís, dispone de una nave de 3.000 m2 y parking de otros 900 m2. Se ha destinado a tienda una superficie de 2.000 m2 y a almacén otros 1.000 m2. Tiene formato de cash & carry y cuenta con personal capacitado y al que García de Pou le

ha formado adecuadamente en su portfolio de productos.

De esta forma García de Pou desea ofrecer a los profesionales de hostelería, restauración y catering de Málaga, así como al resto de provincias andaluzas unas instalaciones amplias donde puedan disponer de la amplia oferta de productos novedosos y otros ya conocidos a través de sus catálogos.

A nuestros clientes y distribuidores, con los que venimos trabajando codo con codo, les ofrecemos un servicio cercano, rápido, beneficioso, desde donde pueden mejorar considerablemente las relaciones profesionales y de networking. Quién ya conoce a García de Pou tendrá la ocasión de vivir en directo nuestros productos y servicios en Málaga, y quién aún no, le invitamos a que lo haga de inmediato, es una experiencia aconsejable para conocer nuevos artículos. ¡Les esperamos en García de Pou Málaga!



El exceso de humedad y el vino, grandes enemigos

Los alojamientos turísticos son muy susceptibles de padecer humedades estructurales, ya sea por su ubicación, cerca de zonas húmedas, costa o entornos rurales o por su actividad. Esto repercute en sus infraestructuras, por ejemplo en sus bodegas



humedad, la temperatura, la cantidad de luz o los olores presentes en su lugar de almacenaje.

Lo ideal es que el vino esté en una temperatura constante entre los 12° y 16° C. Es fundamental que no sufra variaciones térmicas excesivas. Los cambios continuos de temperatura hacen que los vinos se oxiden con mayor rapidez. Otro problema recurrente, es con uno de los elementos más importantes de las botellas: el corcho. Los cambios drásticos de temperatura hacen que el corcho se contraiga o expanda, haciendo que entre oxígeno en la botella, afectando a su sabor.

Si existe un exceso de olores desagradables o fuertes, el vino absorberá parte de esos olores y probablemente también afectará al sabor final. Del mismo modo, tanto el exceso como el defecto de humedad harán mella en el resultado final de nuestra bebida. La falta de humedad hará que los corchos se resequen, lo que ocasionará que entre oxígeno. Y el exceso de humedad, conducirá a la aparición de hongos en el corcho, produciendo unos efectos devastadores.

Un espacio óptimo y saludable

Por estos motivos, hay que tener especial cuidado con el lugar donde almacenamos nuestros caldos. El lugar que elijamos para su almacenaje ha de ser fresco y la humedad relativa debe estar entre el 70% y el 80%.

La cuestión es que, por norma general, las bodegas o espacios habilitados para el almacenaje suelen estar bajo cota o no tener



ventilación, lo que puede dar lugar a las temidas humedades.

Por esto, es imprescindible ponerse en manos de profesionales. Desde la división **PRO+ de Murprotec**, multinacional líder en tratamientos contra las humedades estructurales. Recuerdan que al menor síntoma hay que ponerse manos a la obra para solucionarlo de forma definitiva. Si aparecen manchas de moho, mal olor, salitre y/o desconchones en las paredes es necesario llamar a expertos para que diagnostiquen los problemas de una manera eficaz y puedan solucionarlos para siempre. **Murprotec PRO+** cuenta con un equipo profesional y con la última tecnología para poder certificar hasta con 30 años la eficacia de sus tratamientos.

Muchas personas afirman que el vino es un arte. Los matices, los sabores o los gustos que transmiten son páginas en blanco para gran cantidad de paladares, donde escriben sus percepciones y recuerdan sus bondades.

El color del vino nos acerca a su naturaleza de origen y los aromas que desprenden nos recuerdan a árboles frutales, cafés recién molidos o maderas centenarias.

Por eso, es una pena que todo este mundo evocador que surge alrededor del vino se pueda ver afectado por una mala conservación del espacio que lo alberga.

La conservación del vino

Para conservar los vinos de forma óptima hay que tener en cuenta diversos factores como son la





De pisos al cielo

Si hay un colectivo en el sector hotelero que debiera tener un reconocimiento equiparado a la importancia de sus funciones, es el colectivo del área de pisos.

Susana Martínez Lustres, Socia Directora de EDUCATUR y DB Asesores

En las organizaciones de los hoteles vemos que arriba siempre están los directores, y no dudo que su labor es crucial y compleja en la organización de la operativa a nivel global de todo el hotel. Pensemos ahora ¿qué pasaría si entramos en un hotel y nuestra habitación no está del todo ordenada, o limpia... en definitiva perfecta?, pues probablemente no volvamos a ese hotel, ponemos una reclamación o llamamos a recepción para que nos la cambien.

Soy consciente que cada vez se las cuida más en todos los aspectos, se mejoran los elementos y utensilios de limpieza, se avanza en la compra de mobiliario que facilite su día a día, se pone a su disposición acciones formativas que les ayudan a incrementar sus habilidades tanto técnicas como transversales, pero lo mejor de todo, es que habéis sabido agruparos y relacionaros para proteger y mejorar vuestras condiciones laborales, pero también para apoyaros y ayudaros a través de la Asociación Española de Gobernantas.

El papel que realiza la gobernanta en el área de pisos para mi es equiparable al que realizamos las mamás con nuestros hijos, puede que suene un tanto cursi, quizás exagerado, o no, pero yo así lo veo, y de ahí el título de mi artículo. Soy una gran fan de las gobernantas-mamás y sus funciones, de hecho, siempre que hablo de liderazgo comento todo lo que aprendo liderando un pequeño equipo de 3, de mis hijos Fran, Irene y Lucía a quien les debo todo y los que cada día me ponen a prueba para seguir llenando mi maleta de herramientas para incorporar en el ámbito laboral, seguro que a vosotras también os pasa. También diré que soy fan de los papas que funcionan, que

nadie se sienta mal por mis palabras, que hoy por hoy las hay que cuidar mucho, En definitiva, soy fan de las personas que aportan.

Volviendo a mis queridas gobernantas y sus chicas y chicos de pisos os felicito, y os animo a que sigáis apostando por el asociacionismo por varios motivos:

- Pertenecer a un grupo nos permite no sentirnos aislados, nos permite nutrirnos entre todos y aportar a los demás.

- Pertenecer a un grupo o a un colectivo nos permite acceder a formaciones actualizadas y poder ver cosas diferentes que en el día a día no lo hacemos. Y acuño por experiencia que sois uno de los colectivos que más agradecen este tipo de acciones.

- Ser miembro de un colectivo nos permite mayor visibilidad y consiguiendo nos permite llegar más lejos y acceder a órganos que difícilmente podríamos acceder de manera individual.

- Pertenecer a un colectivo permite mejor asesoramiento y sentirte más apoyado.

- En definitiva pertenecer a un grupo es como ser parte de una gran familia... quedándonos con lo bueno de las familias...

Si tuviese que añadir algo, que estoy segura de que también lo hacéis, sólo sumaría la importancia de incorporar a vuestro Know-how la innovación y la digitalización en esta área. No sólo en la gestión de las habitaciones, donde añadiréis agilidad a la operativa, sino en la gestión de las emociones y de las experiencias de los huéspedes. os hoteleros deben ser conscientes, muchos ya lo son, de la importancia que tenéis, y de las múltiples cosas que podéis aportar al trabajo si apues-

tan por dotaros de herramientas que os lo faciliten.

Gracias.

Cenas de Navidad

Las cenas de Navidad de la Asociación Española de Gobernantas de Hoteles y Otras Entidades, ASEGO, son uno de los momentos más entrañables del año para las gobernantas y firmas colaboradoras. Todas las vocalías celebran la suya:

Andalucía Occidental

La vocalía de ASEGO on Andalucía Occidental ha celebrado su tradicional Cena de Navidad, con la participación de numerosas gobernantas y representantes de sus firmas colaboradoras. Entre las que se encontraban Vayoil Textil, PubliAljarafe, Sevilla Líder, Aquidel, Higienizando y Ecolab.



Andalucía Oriental

La vocalía de Andalucía Oriental ha celebrado en Granada su Cena de Navidad, a la que han asistido, entre otros, su vocal Elena Castillo y el Vocal nacional de Otras Entidades, Domingo Delgado.



Baleares

El Nivia Born Boutique Hotel ha acogido el 2 de diciembre la Cena de Navidad de la vocalía de Baleares convirtiéndose en un acto especial, al unirse los socios de honor ubicados en

Mallorca, Schölers con Bernat Cañellas Murci y Jessica Noceras Anderson, Dermei, con Isabel Ruiz Bravo, y My Uniform han aprovechado el acto para entregar unos detalles y celebrar una rifa.

ASEGO Baleares desea agradecer a Bernat e Isabel Ruiz su generosidad en la rifa, a las gobernantas su asistencia y al equipo del Nivia Born su excelente servicio, en especial a Annemette Sloth, directora del hotel y a Maica Galea de Haro.



Cataluña

La vocalía de ASEGO Cataluña ha celebrado el 1 de diciembre el almuerzo de Navidad en Salles Hotel Pere IV de Barcelona. Actuando como gran anfitriona su gobernanta Eva al organizar un espacio lleno de espíritu navideño. En este espacio hemos compartido risas e historias.

Entre los asistentes se encontraba nuestro socio de honor BUNZL. Sus representantes Andrea y Gerard han tenido el bonito detalle de entregar un lote de productos a todas las socias.



**Especialistas en decoración
para hotelería.**



www.pfiinteriorismo.com

info@pfiinteriorismo.com

T+34 981 979 284

Canarias

La última cena de Navidad en organizarse ha sido la de la Vocalía de Canarias, al celebrarse el 15 de diciembre en Maspalomas. Esta se ha caracterizado por la emotiva despedida por jubilación de Olga, lo que ha convertido al acto en un encuentro eminentemente emotivo.

¡Feliz Navidad y año 2023 a todas las gobernantas, desde Canarias!



Comunidad Valenciana

El 1 de diciembre la vocalía de la Comunidad Valenciana ha celebrado el tradicional almuerzo de Navidad en el Restaurante La Casona. Durante el acto se han entregado el Pin de ASEGO a las asociadas Silvia y Carmen, del Hotel Montemar. También es destacable la colaboración de Gabriel Oltra y Disarp en el sorteo de regalos.

Madrid

La vocalía de Madrid de la Asociación Española de Gobernantas de Hotel y Otras Entidades, ASEGO, ha celebrado el 1 de diciembre en el Hotel Mayorazgo de Madrid su cena de Navidad, a la que han asistido numerosas gobernantas asociadas y representantes de firmas colaboradoras

ASEGO ha entregado durante el acto el diploma de Gobernante de Honor a Domènec Biosca, presidente de Educatur, y a Manuel Vegas Lara, presidente de la Asociación Española de Directores Hotel, AEDH. Asimismo se ha realizado un emotivo homenaje a sus respectivas parejas Susana Martínez Lustres y Mari, por potenciar las carreras profesionales de los galardonados.

El acto presidido por la presidenta nacional de ASEGO, Lorena Moreno, se ha caracterizado por su emotividad y perfecto servicio, gracias al equipo del Hotel Mayorazgo encabezado por su director, Manuel Ruiz, que han convertido la cena en un éxito de participación de gobernantas asociadas y representantes de firmas comerciales colaboradoras de ASEGO a quien Lorena Moreno ha agradecido su fidelidad y regalos para su tradicional sorteo.

También hay que reseñar la presencia de Iván González, Director de Infor-

mación y Atención de Madrid Destino, y directivos del resto de asociaciones profesionales del sector como Manuel Vegas Lara, presidente de AEDH-Asociación Española Directores Hotel; Borja Martín Guridi, presidente nacional de Les Clefs d'Or Spain - Las Llaves de Oro Españolas; a su presidente de Madrid, Ramón Lefort Carmena, y a la secretaria general de la Asociación Cocineros y Reposteros de Madrid, Raquel Romeral.

Galicia

La comida de Navidad de la vocalía de ASEGO en Galicia, se ha convertido en un emotivo homenaje despedida a su vocal María Maroño, al jubilarse recientemente. Todo un encuentro de grandes amigas.



Resuinsa, comprometida con el cambio climático, mide su Huella de carbono y agua

La degradación del medio ambiente que en las últimas décadas ha experimentado nuestro planeta fruto de la excesiva utilización de los recursos no renovables, ha hecho aumentar la preocupación de muchas empresas como Resuinsa, poniendo de manifiesto la necesidad de cuidar el entorno.



A través del sistema de certificación STeP by OEKO-TEX®, un programa bien establecido y plenamente funcional que sigue los protocolos internacionalmente reconocidos, Resuinsa pone a disposición de sus clientes el informe oficial de las emisiones de carbono y el impacto del uso del agua relacionados con su proceso de producción, tanto a nivel de las instalaciones como por kg de material producido.

OEKO-TEX® ha sido el organismo certificador, incluyendo los dos elementos más críticos de la metodología de evaluación del Ciclo

de Vida (ACV) en la certificación, permitiendo de este modo obtener el informe de la huella de carbono y la huella hidráulica, un gran paso para que las empresas textiles certificadas sean más sostenibles.

Félix Martí, Director General de Resuinsa, explica que “es necesario tomar medidas urgentes para abordar la emergencia climática con el fin de salvar el planeta. Para ello se requiere la implicación de grandes organizaciones de todo tipo, que establezcan herramientas en la lucha contra el cambio climático, como es el cálculo de la huella de carbono y el cálculo de la huella hídrica. La Unión Europea ha diseñado un Programa General de Acción en materia de Medio Ambiente, marcando ambiciosos objetivos ambientales para los horizontes 2020-2030, entre los que está convertir a la Unión Europea en una economía hipocarbónica, eficiente en el uso de los recursos, ecológica y competitiva.

Toda la industria productora debemos tomar consciencia para

revertir esta situación, la sensibilización sumada a la capacidad empresarial e institucional respecto a la mitigación del cambio climático contribuiría a un planeta más sano. Las empresas productoras tenemos un papel fundamental en la consecución de los ODS”

La preocupación del sector hotelero por la sostenibilidad no es ninguna novedad. Ya en abril de 1995 se firmó la Carta del Turismo sostenible, dentro de la Conferencia Mundial del Turismo sostenible celebrada en las Islas Canarias. Grandes cadenas hoteleras han manifestado desde entonces que el conocimiento de la Huella de Carbono ha fomentado la aplicación de buenas prácticas y con ello el ahorro de costes. Ha contribuido a hacer avanzar su agenda hacia la sostenibilidad, ha facilitado una herramienta para comunicar fácilmente a los clientes los esfuerzos de la empresa en materia de sostenibilidad y ha permitido preparar a la empresa frente a la posible implantación de tasas por emisión de Gases de Efecto Invernadero (GEI).

Reducir la huella de carbono y su impacto en el cambio climático es uno de los 17 Objetivos de desarrollo sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas.



RESUINSA

Av. Mare Nostrum, 50-2
46120 Alboraya – Valencia
Tel.: 963 916 805
www.resuinsa.com
www.resuinsaclub.com

La AEDH celebra su 50 aniversario con la Semana de Oro

La Asociación Española de Directores y Directivos de Hotel, con motivo de su cincuentenario ha organizado diversas actividades para su celebración, como la Semana de Oro para debatir en diferentes seminarios temas de actualidad



La semana del 21 al 27 de noviembre ha sido intensa para los Directores de Hotel al celebrarse en el Hotel Princesa Plaza Madrid la Semana de Oro con la organización de diferentes actos. Así el miércoles 23, se ha celebrado el VII Congreso Turismo y Social Media, conducido por Marian Ruiz, CCO de Dataria, e Isidro Tenorio, con mesas redondas sobre: "Revenue y Marketing Social", "Reputación y Turismo", "Impacto de las Nuevas Tecnologías (W3) en el Turismo", "Nuevas Tendencias de Social Media en Turismo". El congreso ha estado clausurado por Héctor Coronel, Director de Turismo del Ayuntamiento de Madrid.

El Congreso ha presentado las últimas tendencias en Redes Sociales, Comunicación Digital, Innovación y Transformación Digital, aplicadas al Turismo. También se han analizado las redes sociales aplicadas al Ocio, Hostelería y Turismo. Esenciales para el Turismo y Social Media, Cerca de 20 expertos y especialistas en Turismo y Social Media han participado como ponentes. Ha habido una actividad centrada en el networking. Entre los

asistentes ha destacado la asistencia, entre otros, de Marian Ruiz, Rafa Martínez (Hoteles 2.0), Alfredo Vela, Fátima Martínez, Jimmy Pons, Isidro Tenorio, Manuel Vegas, Luisa Fanjúl, Héctor Coronel, Chema Herrero, Carlos Rentero y Antonio Hidalgo.

Ya el jueves 24 de noviembre, se ha organizado el IV Encuentro de Talento Joven en Hostelería y Turismo, conducido por el presidente de la AEDH Juvenil, Rubén Marín.

La Jornada ha constado de diversas ponencias, por ejemplo la del Coordinador del Grado de Turismo de la Universidad Autónoma de Madrid, Luis Rubio Andrada, quien ha impartido una charla inspiracional & motivacional "Creatividad, Talento y Liderazgo". Por su lado, Javier Jiménez, CEO de FORST ha hablado sobre "Las habilidades del directivo del futuro"; la de "Empleo y formación" Fucked up fails, ha estado presentada por Rubén Marín. La clausura de la Jornada ha sido responsabilidad de Alberto González Díaz, Director General de Autónomos y Emprendimiento de la Consejería de Economía, Hacienda y Empleo.

El Hotel Princesa Plaza Madrid ha acogido el viernes el I Encuentro Iberoamericano de Directivos Turísticos, con representaciones oficiales de Perú, Portugal y Uruguay. Ha estado conducido por Eva Ballarín y Mario Caira. La concejal del Ayuntamiento de Madrid, Almudena Maíllo, ha sido la responsable de inaugurar el acto.

El encuentro internacional ha acogido diversas mesas como "El Futuro del Turismo: inteligente, digital, sostenible"; "Nuevas Tendencias en Comercialización Directa", "Nueva Economía del Turismo, Economía Circular", "Innovación y Nuevas Tecnologías en el Sector". También es reseñable el homenaje realizado a Eudaldo Molas y a Jesús Felipe Gallego expresidentes de la AEDH,

Otros temas analizados han sido "Nómadas Digitales y otros Nuevos Turistas", "Destinos Inteligentes", "La gran dimisión, la gran renuncia... futuro del empleo en el Sector". El responsable de clausurar la jornada ha sido Luis Martín Izquierdo, Director General de Turismo de la Comunidad de Madrid

El gran colofón de la semana ha sido la cena de Gala y la entrega de los Premios Estrellas, celebrado el sábado 26 de noviembre en el Hotel Novotel Madrid Center. Donde se ha nombrado Directora de Hotel de Honor a Almudena Maíllo, Cocejal de Turismo del Ayuntamiento de Madrid y la entrega de estrellas a Antonio Rodríguez Haro, de la firma Sherco; Verónica García González, de Excellent; y a Sagrario Pérez.

Por último, hay que indicar que la Asociación Española de Directores de Hotel ha comenzado a formar parte de la Organización Mundial del Turismo, OMT.

Las Llaves de Oro Españolas celebran su 60 aniversario

La Asociación Nacional de Conserjes de Hotel, Las Llaves de Oro Españolas ha celebrado su LX Asamblea General anual del 24 al 27 de noviembre en Palma de Mallorca. Este año el congreso se ha caracterizado por la celebración de su 60 aniversario y la asistencia del Comité Ejecutivo Internacional de Les Clefs d'Or, entre ellos su presidente Anders Oisted.



Los actos del Congreso comenzaron el día 24 con la celebración del Educational Day, evento en el que profesionales del sector turístico y estudiantes de La Escuela de Protocolo de Baleares han disfrutado de unas charlas sobre el rol del Conserje y su figura como prescriptor del lujo. Dirigidas por Borja Martín, Presidente de Las Llaves de Oro españolas, y Pep Toni Ferreiro, Delegado de Las Llaves en Baleares. Entre los asistentes se encontraban Maribel González, Directora General de Turisme del Ajuntament de Palma; Andreu Serra, Conseller de Turismo y Deportes; Giovanni Merello, Engels & Völkers Hotel Consulting; Gianluca Priori, GM Jumeirah; Port Sóller, del Hotel & Spa; Xisco Fuster, Gerente de Boira Agenc; y Jaume Bagur, Office Manager Save The Med; y Eduardo Salazar, de Le Luxure Mallorca. Quienes actuaron como ponentes y moderadores.



El siguiente acto en celebrarse fue la Asamblea con la llegada de los asistentes al Hotel Victoria Gran Meliá, donde se les recibió con un cóctel de bienvenida amenizado por una exhibición del "ball de bot", baile típico mallorquín. Fue un momento emotivo de reencuentros entre compañeros procedentes de distintos puntos de origen, compañeros internacionales, patrocinadores y colaboradores.

Ya la segunda jornada se destinó íntegramente a La Asamblea General Anual, mientras que los acompañantes de los asambleístas visitaron las Bodegas Ribas.

En la asamblea se han expuesto, tras analizar el balance económico y las actividades de las Delegaciones, diferentes proyectos de la Asociación, los más importantes son:

Plan de formaciones en Escuelas de Dirección hotelera, acuerdo alcanzado con International Butler School (IBS) para crear el primer curso oficial en España de formación específica de Conserjes.

Creación de la Delegación del norte de España durante el Congreso que se celebrará en San Sebastián en el 2023

Propuesta de la celebración de un Congreso Internacional en Madrid en 2025 para atraer a más de 600 Conserjes de todo el mundo.

Creación del Comité de Responsabilidad Social para fomento y desarrollo de acciones solidarias y humanitarias.

Otro de los puntos de la Asamblea ha sido la presentación oficial de los tres candidatos al premio "José María Bautista" como mejor joven Conserje de España así como la elección del

vencedor, que se dio a conocer al ganador durante el almuerzo patrocinado por Sixt Rent a Car, concretamente Justyna Kaminska, Conserje del Mandarin Oriental Ritz, Madrid. Justyna representará en marzo a la sección española en la Asamblea Internacional, en Estambul. También durante la comida Las Llaves de Oro ha impuesto sus distinciones a los conserjes Laura Piteira, del Four Seasons Madrid; Cosmin Muntenau, del Iberostar Llaüt; a Ruth Martín e Ignacio Moreno del 7 Pines Ibiza. También se han distinguido con el pin de oro como Miembros de Honor de la Asociación española a Ned Capeleris, General Manager del Castillo Hotel Son Vida; a Burak Ipekci MIH, Secretario General de Les Clefs d'Or Internacional; y a Head Conserje en The Royal Horseguards Hotel.

La penúltima jornada el sábado 26, se dedicó a visitar Raixa, una finca de origen árabe situada a los pies de la Sierra de Tramontana; y Valldemossa. Por la noche tuvo lugar el cóctel y la cena de gala patrocinada por El Corte Inglés, en el Castillo Hotel Son Vida, puso el broche de oro de la Asamblea.



Paula Menéndez se alza con el Premio Sumiller Revelación Marqués de Vargas

Bodegas y Viñedos Maqués de Vargas, en colaboración con The Wine Studio, impulsa la figura del sumiller y consolida a través del Premio Sumiller Revelación Marqués de Vargas su apoyo incondicional a la hostelería.

En la final celebrada el 29 de noviembre en el Hotel Rosewood Villa Magna de Madrid, los diferentes jurados y evaluadores presidido por Pelayo de la Mata han puesto en valor su perfil técnico y habilidades en el arte de la sumillería. La vencedora Paula Menéndez ha recibido como premio una formación exclusiva en varias bodegas de gran prestigio de España, Francia y Portugal.



Nueva Junta Directiva de PROVACUNO

La Asamblea General de la Organización Interprofesional de la Carne de Vacuno, PROVACUNO, celebrada en Madrid, ha elegido nueva Junta Directiva y nombrado a Jaime Yartu San Millán, nuevo presidente tras recibir el apoyo unánime de las diferentes asociaciones que integran la Interprofesional.

Jaime Yartu San Millán es licenciado en economía y derecho, lleva toda la vida vinculada al sector cárnico. Entre sus próximos retos, Yartu señala "la necesidad de seguir apostando por la investigación para afrontar el futuro con garantías, así como por mostrar la realidad del sector". Yartu también subrayó que este sector "es ejemplo de competitividad, trazabilidad, sostenibilidad, bienestar animal y calidad".



Los quesos de Suiza clave en la Dieta Mediterránea

Barcelona y Madrid han acogido del 14 al 20 de noviembre la "Semana de los quesos de Suiza y la Dieta Mediterránea". En la que dos restaurantes Candeli, en Madrid, y Bodega La Peninsular, en Barcelona, han presentado dos menús degustación, en la que los protagonistas han sido cuatro variedades de quesos suizos elaborados con leche cruda recién ordeñada: Le Gruyère AOP, Emmentaler AOP, Appenzeller® y Tête de Moine AOP.



Planta Thinko de Makro

Makro inaugura, en sus oficinas centrales de Madrid, Planta Thinko. Espacio de innovación concebido por Makro para trabajar con el ecosistema hostelero en el desarrollo de soluciones innovadoras que generen valor para sus clientes y para el sector. En este nuevo espacio se mejorarán y crearán productos y servicios con clientes y proveedores, en base a datos recogidos por la compañía y considerando las necesidades de la hostelería, las tendencias gastronómicas y tecnológicas del sector, así como el entorno emprendedor.



Queretaro se promociona en Madrid

El Estado mejicano de Queretaro se ha promocionado turísticamente para dar a conocer su oferta turística y gastronómica con la celebración de diversos actos. Para ello han organizado diversas actividades en la Embajada de

México, la Fundación Casa de México, el Museo de América y en el Restaurante Indiano. Entre los actos organizados destacan la inauguración del Altar de Muertos dedicado a Queretaro en el Museo de América y la comida en el restaurante Indiano para dar a conocer sus platos tradicionales.

De esta foma, se han desplazado hasta España reconocidos profesionales mejicanos como la Secretaria Adriana Vega Secturqro y el Presidente de la Asociación de Cocineros y otros ya residentes en Madrid.



Sanz Purefruit revoluciona la Coctelería

Sanz Cocktails saca al mercado nuevas referencias de la gama Purefruit. Todas las referencias son purés con hasta el 99,9 % de pura fruta, sin necesidad de congelar y, una vez abiertos, duran hasta cinco semanas. El 'bartender' Luis Inchaurreaga, 'brand ambassador' de Sanz Cocktails, junto a Teresa Sánchez de Destilerías J.Borrajó Sanz han presentado los productos en House Mixology.

Estos purés, concebidos para el uso de los 'bartenders', se presentan en cinco sabores: piña y frutas del bosque, los dos nuevos, además de fresa, maracuyá y mango.

La gama Sanz Purefruit ha supuesto una gran revolución para la gastronomía, por sus características. Al no contener, ni lactosa ni colorantes, para poder conservar el color natural de la fruta. La textura y el aroma de los purés también son dos aspectos reseñables.



Accesorios para vinos

Starvinos, Popy Wine

C/ Guzmán el Bueno 68
Tel.: 91 544 22 53
Fax: 91 544 74 01
starvinos@starvinos.com
www.popywine.com
28015 Madrid



Aceites

Compañía Oleícola Siglo XXI

Pol. Industrial Dehesa de los Caballos
Avda. de Alemania, 9
Tel.: 927 417 958
Fax: 927 417 935
www.mistercheff.com
10600 Plasencia, Cáceres

Agua Mineral

C. Navalpoto, S. L.

Ctra. de Soria, s/n
Tel.: 975 300 455
Fax: 975 300 761
montepinos@montepinos.com
www.montepinos.com
42200 Almazán, Soria



Bases preparadas

Confi letas

Camino de las Parcelas, Parcela 6
Tel.: 968 62 71 88
Fax: 968 62 63 64
30565 Las Torres de Cotillas, Murcia



Bodegas

Grupo Freixenet, S. A.

C/ Joan Sala, 2
Tel.: 93 891 70 00
Fax: 93 818 30 95
08770 Sant Sadurni D'Anoia,
Barcelona



Osborne

C/ Fernán Caballero, 7
11500 El Puesto de Santa María, Cádiz
Tel.: 91 728 38 80
Fax: 91 708 38 88
www.brandymagno.es
C/ Salvatierra, 6
28034 Madrid



Consejo Regulador Denominación de Origen Ribera del Duero

C/ Hospital, 6
Tel.: 947 54 12 21
Fax: 947 54 11 16
09300 Roa, Burgos

Bollería prefermentada

Bellsolá, S. A.

Avda. Príncipe de Asturias, 66 4ª Planta
Tel.: 93 367 17 00
Fax: 93 217 76 04
08012 Barcelona



Buffets

King's Buffet

Polígono Industrial tecnológico Andalucía
C/ Severo Ochoa, 43
Tel.: (+34) 952 02 03 00
www.kings-buffets.com
29590 Campanillas, Málaga



Cafés

Cafento

Pol. Ind. La Curiscada
Entrada Sur, Parcela 1
Tel.: 902 11 72 30
www.cafentoshop.es
33877 Tineo, Asturias

Carnes

Consejo Regulador Denominación de Origen Especifica Cordero de Extremadura

Avda. Juan Carlos I, 47
Tel.: 924 310 306
Fax: 924 387 278
06800 Mérida, Badajoz



Cash&Carry y Deliver

Grupo Miquel (GM Cash)

Polígono Empordà
Internacional.
C/ Germans Miquel, s/n
Telf. 900 300 097
sac@miquel.es
www.gmcash.es
www.miquel.es
17469 - Vilamallà - Girona



Climatización

Samsung Electronics

Parque empresarial Omega,
Edificio C
Tel.: 91 714 39 51
www.samsung.es
28108 Alcobendas, Madrid



Colchones y somieres

Eurocolchón

P. L. La Garena
C/ Alonso Barba, 16
Tel.: 91 728 38 80
info@eurocolchon.es
28806 Alcalá de Henares, Madrid



Congelados

Congelados Basilio

Telf.: 985 26 01 65
Puente Nora, Calle E, 4
www.congelados-basilio.es
33420 Lugones, Asturias



Distribución Hostelería

Makro

Paseo Imperial, 40
Tel. +34 913 219 885
www.makro.es
28005 Madrid



Distribución de pescados

Pescados Basilio

Telf.: 985 26 01 65
www.pescados-basilio.es
Puente Nora, Calle E, 4
33420 Lugones, Asturias



Equipamiento

Electrolux Professional S.A.U.

Av. De Europa 16, 2.ª pl.
Tel.: 91 747 54 00
marketing.es@electroluxprofessional.com
https://www.electroluxprofessional.com/es/
28108 Alcobendas, Madrid



Embutidos

Simón Martín Guijuelo, S. L.

Pol. Ind. Agroalimentario
C/ Siella Herreros, parcela 17
Tel. - Fax: 923 580 129
37770 Guijuelo, Salamanca



Instrumentos de medición

Instrumentos Testo, S.A.

Zona Industrial, C/B, nº 2
Tel.: 937 539 520
Fax: 937 539 520
info@testo.es
www.testo.es
08348 Cabriels, Barcelona



Lavandería

Lavandería Asfam

C/ Isaac Peral 9, 28814 Draganzo de Aribba
- Madrid
Telf: 91 887 59 10
www.asfam.es



Limpieza profesional

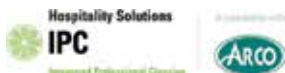
Ecolab

Avda. del Baix Llobregat, 3-5
Telf.: (+34) 934 758 900
www.es.ecolab.eu
08970 San Joan Despi, Barcelona



IPC Hospitality Solutions

Pol. Ind. Vallmorena
C/ Salvador Alberti Rivera, 7
Telf.: 902 116 563
comercial@ipcleaning.net
www.ipcleaning.net
08339 Vilassar de Dalt, Barcelona



Lavavajillas comerciales

Miele S. A. U.

Miele S.A.U.
Avenida de Bruselas, 31
Tel.: 91 623 20 00
info.professional@miele.es
www.miele-professional.es
28108 Alcobendas - Madrid



Masas congeladas

Europastry, S.A.

Plaza Xavier Gugat, 2 Ed. C Planta 4
Tel.: 934 70 33 11
Fax: 934 99 04 47
frida@frida.net
www.frida.net
08190 Sant Gugat del Valles, Barcelona



Tratamientos contra la humedad

MURPROTEC PRO+

Calle Mar Mediterraneo 2, Nave 1
Telf.: 900 19 54 00
proplus@murprotec.es
San Fernando de Henares
28830 Madrid



Platos precocinados

Calvo Distribución Alimentaria, SLU

División Hostelería
Plaza Carlos Trias Beltrán, 7 6ª planta
Tel.: 91 782 33 00
Fax: 91 782 33 12
calvo.hosteleria@calvo.es
28020 Madrid



Productos de Higiene

SCA Hygiene Products
Avda. de Europa, 22
Tel.: 91 657 84 00
www.tork.es
28108 Alcobendas, Madrid



Productos de un solo uso

García de Pou

C/ Antonio López 236
Tel.: 91 737 74 30
comercial@garciadepou.com
www.garciadepou.com
28026 Madrid



Quesos

Kraft Food España

C/ Eucalipto, 25
Tel.: 91 519 59 90
Fax: 91 510 04 66
28016 Madrid



Renting Tecnológico

Econocom

C/ Cardenal Marcelo Spinola, 4
Tel.: 91 411 91 20 / 934 703 000
marketing.efs.es@econocom.com
www.econocom.com
28016 Madrid



Soluciones Limpieza Profesional

PROCTER & GAMBLE

PROFESSIONAL

Avda. de Bruselas 24
- 28108 Alcobendas -
Madrid
Tel: 900 801 504



Tapicerías

Gancedo

(C/ Velazquez 21
Telf.: 91 576 710
web: www.gancedo.com
28001 Madrid



1945

Textiles

Resuinsa

Av Mare Nostrum, 50
Te: +34 96 391 68 05
resuinsa@resuinsa.com y
www.resuinsa.com
46120 Alboraya, Valencia.



TPV

Casio

C/ Camí del Colomer, local 10
Tel.: 93 485 84 00
casiospain@casio.es
08019 Barcelona



Uniformes

Velilla Confección Industrial

C/ Juan de la Cierva, 19
Tel.: 91 669 96 25
www.velillaconfeccion.com
28823 Coslada, Madrid



Zumos

Zumos Pago

Pol. Ind. Agroalimentario
C/ Siella Herreros, parcela 17
Tel.: 91 655 93 70
28830 San Fernando de Henares,
Madrid





GRUPO PIKOLIN CONTRACT

Pikolin Grupo Contract es una de las unidades de negocio de Grupo Pikolin dedicada exclusivamente al equipamiento de la industria hotelera internacional.

Con una experiencia de más de 70 años, garantizando altos niveles de calidad y servicio, abastece en los 5 continentes, a las principales cadenas hoteleras españolas y grupos hoteleros del mundo.

Nuestra filosofía es que la estrecha colaboración con nuestros clientes es esencial para el adecuado cumplimiento de sus necesidades.

Para ello tenemos directores de ventas especializados que dan asistencia directa y hacen que cada proyecto se gestione de manera excelente, comenzando por la adaptación a las necesidades de nuestros clientes: productos únicos, innovadores diseños y medidas especiales.

Somos una compañía del descanso líder en innovación y con el mayor número de patentes del sector, capacitada para aportar soluciones únicas para proyectos y necesidades.

La producción está sometida a los más estrictos controles de calidad bajo estrictas normativas internacionales IQnet, ofreciendo una amplia gama de servicios de valor añadido, tales como almacenamiento, transporte o montaje del producto en cualquier parte del mundo.

Por todo ello Grupo Pikolin es líder del mercado europeo de descanso y contract.



Tfno: +34 914 85 28 30
www.grupopikolincontract.com



MURPROTEC®

Instituciones, Patrimonio y Profesionales

PRO+

Murprotec PRO+, lanza la campaña nacional de detección de humedades 2023 para el sector HORECA

- ✓ **Ofrezca** a sus clientes y empleados **un ambiente saludable y libre de humedades.**
- ✓ **Tratamientos personalizados** y plazos de ejecución garantizados.
- ✓ **Líder europeo** con más de 65 años de experiencia en **tratamientos definitivos** contra las humedades estructurales con **garantía de hasta 30 años.**



CAPILARIDAD



FILTRACIONES



CONDENSACIÓN



CALIDAD DEL AIRE

Solicite su diagnóstico personalizado y sin compromiso

900 19 54 00

✉ proplus@murprotec.es

www.murprotec.es/proplus

IDEADO
FABRICADO EN
EUROPA



Delegaciones Murprotec en: España / Portugal / Francia /
Bélgica / Holanda / Luxemburgo / Italia / Suiza