



Es indudable la incidencia de internet en los hábitos de consumo y en los nuevos métodos de comercialización. Uno de los sectores donde el impacto ha sido mayor es el de la hostelería. Según un estudio de Market Metrix, el 51% de los que buscan un hotel en la red deciden en cuál hospedarse en base a las opiniones que dejan otros usuarios en páginas web especializadas. Entre los diferentes clientes de un hotel, los *bloggers* especializados son cada vez más influyentes, por lo que en poco tiempo se han convertido en líderes de opinión e, incluso, prescriptores de estos establecimientos. Sus *blogs* están abiertos a las opiniones de muchos usuarios, lo que comporta una interacción entre todos ellos que acaba generando tendencias. Por este motivo, esta próxima edición de Hostelco acogerá por primera vez el *Hotel Influencers Meeting*, un encuentro de los *bloggers* expertos en hoteles que gozan de mayor prestigio en la red. Además, podrán compartir con los empresarios del sector sus opiniones acerca del uso de la red como fuente de información.

Escaparate de tendencias

Las nuevas tendencias en decoración, la figura emergente del *pannier*, las catas de café y los cócteles acrobáticos completan la oferta del salón

TEXTO: ÓSCAR MARONDA

Hostelco vuelve a contar un año más con un amplio programa de actividades paralelas a la exposición comercial que lo convierten en el principal escaparate de tendencias del sector de la hostelería y la restauración. Sin duda, una de las propuestas más llamativas será *The luxury is freedom of choice an time for yourself* ("no hay mayor lujo que la posibilidad de elección"), una exposición que recreará diferentes estancias de un hotel decoradas según la tendencia conceptual del momento. En concreto, el espacio que se habilitará estará integrado por los diferentes ámbitos que conforman normalmente un hotel: *lounge*, dormitorio, terraza *chill out* y una zona dedicada al *wellness*.

A través de un diseño minimalista y una decoración austera y funcional, las autoras del proyecto, Dunja Weber y Maddalena Casadei, del estudio de arquitectura Weber + Casadei de Milán, quieren expresar que el lujo radica en la libertad de elección. "El lujo siempre ha estado ligado a la idea materialista de poseer objetos costosos y muy elaborados, lo que ha comportado que llenemos nuestras vidas y nuestros hogares con artículos sólo por el simple hecho de poseer" explican las dos diseñadoras. En su opinión, "ello ha provocado que nos hayamos olvidado de nosotros mismos, es decir, que no escuchemos nuestras necesidades y deseos".

Precisamente, es esta la filosofía que han trasladado a la decoración de los hoteles, "en el que deben predominar las formas simples y los materiales de calidad, prestando gran atención al detalle", aseguran. Pero matizan que no se refieren a una austeridad relacionada con la crisis económica, "sino a un enriquecimiento del contenido espiritual más vinculado a la

crisis social y medioambiental de nuestra sociedad". De esta manera, Dunja y Maddalena pretenden hacer reflexionar a los responsables hoteleros sobre este nuevo paradigma, "pues los hoteles son establecimientos frecuentados por gente que viene de diferentes culturas y lugares, de diversas costumbres y edades, por

El estudio Weber + Casadei reflexiona sobre la decoración de los hoteles y propone un concepto de lujo minimal

lo que no tiene sentido proponer un mobiliario único e imponer un sólo modo de uso del espacio, un único comportamiento".

TENDENCIAS EN RESTAURACIÓN

Aparte, el salón propondrá varias actividades relacionadas con las últimas tendencias en restauración que han ido ganando protagonismo en los últimos años. En este sentido, destaca el primer curso mundial avalado por la Universitat de Vic sobre la formación del *pannier*, el experto en pan que sugiere los mejores mandajes entre las infinitas versiones de este alimento básico de la cocina mediterránea y las creaciones de los chefs. El curso, que aportará los instrumentos y conocimientos necesarios para formar una primera generación de *Panniers*, abordará cuestiones como el poder del pan en la reorientación de los negocios vinculados a la gastronomía, el análisis sensorial aplicado al pan o nuevos modelos de negocio y propuestas para reinventar el pan.

Según Francesc Altarriba, empresario del sector del pan, "el papel del *pannier* es fundamental para que un restaurante, local gastronómico o bar se distinga por la excelencia". Para él, "esta figura es la encargada de elaborar el pan en su punto óptimo, es decir, que consiga su máxima expresión en aromas, sabores y textura". Además, añade, "el *pannier* debe adaptar la elaboración del pan al tipo de establecimiento, al valor que quieren dar a los clientes".

Por otro lado, las tradicionales actividades del Área Café, como el Campeonato de Baristas, cursos y degustaciones, animarán el espacio dedicado a esta bebida, la segunda más consumida en el mundo después del agua. Javier Batalla, presidente de Fórum Cultural del Café, considera que "una buena selección de café, un puente de tueste óptimo y una correcta elaboración por parte del barista contribuye a un mayor grado de satisfacción del cliente, cada vez más exigente".

En España, el sector del café es uno de los motores más importantes de la hostelería, con más de 300.000 establecimientos cafeteros. Prueba de ello es el auge de los *coffee shops* en grandes ciudades como Barcelona. Según Batalla, "la explosión del fenómeno barista junto con el esfuerzo de productores de café verde, de los tostadores y de los fabricantes de maquinaria han favorecido una mayor variedad de cafés de calidad y una elaboración cada vez más cuidada y sofisticada".

Pero Hostelco también dedicará un espacio a los talleres de coctelería que cada edición acaparan la atención del público. Los mejores especialistas reinventarán clásicos como el Gin & Tonic y se plantearán nuevas tendencias, como la que se conoce por coctelería acrobática.

Por último, y como novedad en esta edición, el salón habilitará un área específica para las demostraciones del sector *Food Service*, en la cual las empresas productoras de los alimentos para el canal Horeca (hostelería, restauración y catering) tendrán la oportunidad de dar a conocer in situ su proceso de producción y su *know-how*.