

PRIMERA ENTREGA DE LOS GALARDONES KM 0 DE **Slow Food** en la feria **Algusto**

Un total de 38 cocineros fueron reconocidos en la pasada edición de la feria Algusto con la placa "Restaurante Km 0", unos galardones que otorga el movimiento Slow Food por primera vez. El concepto Km 0 pretende incentivar el consumo de productos cuya distancia entre consumidor y productor sea lo más corta posible. Por ello, estos restaurantes se han comprometido a comprar directamente a productores, para valorar justamente su trabajo y enriquecerse de una relación bidireccional; utilizar ingredientes producidos a menos de 100 km de distancia, con el objeto de reducir la emisión de gases de efecto invernadero; promover en su carta aquellos ingredientes del Arca del Gusto de Slow Food, que lucha contra la pérdida de la biodiversidad; y otros criterios como la oposición a los transgénicos, la separación de residuos y similares.

Algusto tuvo lugar en Bilbao, en el BEC, los pasados 11 a 14 de diciembre y contó con la participación destacada de cocineros como Aitor Elizegi, Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Josean Martínez Aluja, Pep Nogué o Lola Puig entre otros.

Por otro lado, el movimiento Slow Food ha dado a conocer recientemente la creación de un nuevo Convivium, un colectivo, en Galicia. Presidido por Jesús Trillo, pretende aprovechar las condiciones de la región gallega para fomentar hábitos de vida saludable, productos ecológicos, el buen comer, la elaboración artesanal, la preservación de alimentos en vías de desaparición como el millo corvo, el porco celta y la centolla de Lira.



BonBlat impulsa la figura del **Pannier**, ESPECIALISTA EN PAN DENTRO DEL RESTAURANTE

Francesc Altarriba, propietario del primer y único taller gastronómico de pan BonBlat existente en España, promotor de la nueva cultura del pan y experto asesor gastronómico, impartió una doble ponencia para la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, en San Sebastián.

Dentro del marco de una jornada profesional innovadora en el tratamiento del pan en la restauración se presentó por primera vez la figura del llamado Pannier, que es el responsable del pan dentro del restaurante, como el Sommelier lo es en materia vinos y el Barista, de los cafés. "Esta nueva figura ha despertado un gran interés y pone de manifiesto el inminente cambio dentro de la restauración que pasa para potenciar los equipos de sala", expone el propio Francesc Altarriba.

Es dentro del departamento de I+D del taller gastronómico BonBlat, en Manlleu (Barcelona) donde se ha desarrollado el nuevo concepto creado por Francesc Altarriba llamado SPAIPA Quality System. Según este sistema es el personal de sala quién se ocupa del pan (Pannier) y no los equipos de cocina, tratando el pan con la misma calidad que se hace con el resto de productos de hostelería. Más información en www.spaipa.es.



Artero

CELEBRA SU CENTENARIO EN MANOS DE LA CUARTA GENERACIÓN FAMILIAR

En un siglo de andadura, Artero ha conseguido el reconocimiento y diversificación de sus productos al mismo tiempo que consolidaba su estructura económica y comercial. En la actualidad, la compañía está presente en toda España, con nuevas delegaciones en ciudades como Madrid, Sevilla (de reciente inauguración) y Valencia. En este sentido, en el primer año de presencia con delegación propia en Andalucía, prevé incrementar un 20% la facturación en esta comunidad y reforzar sus tres líneas de negocio.

Con una facturación anual de 6 millones de euros y un equipo formado por 45 profesionales, Artero espera mantener su ritmo actual de crecimiento e incrementar por encima del 20% el volumen de facturación, al cierre del ejercicio económico 2009.

Por otro lado, la suma de la experiencia y de la profesionalización de los artículos Artero ha servido como plataforma para sustentar el salto de la firma al gran consumo. Este cambio de estrategia, que supondrá una ampliación del negocio, se ha producido en este 2009 y, previsiblemente, implicará a medio plazo un incremento del 15% en las ventas de la compañía.