

Berlys

MILAGROS APELLANIZ GANA EL CONCURSO DE BOCADILLOS DE AUTOR



El Pannier SE ABRE CAMINO EN LOS CONGRESOS NACIONALES

Galicia ha sido la tercera comunidad autónoma, tras Cataluña y el País Vasco, en la que se ha presentado de forma oficial la figura del pannier o experto en pan, en el campo de la restauración. El marco ha sido Xantar 2011 el pasado 4 de febrero, el Salón Gallego de Gastronomía y Turismo, y la presentación ha corrido a cargo de Francesc Altarriba, promotor de esta nueva figura que está llamada a iniciar una fase de innovación dentro de la restauración.

En su discurso, Altarriba diferencia muy bien el panadero del pannier o sea, el productor de la persona que vela para que el pan sea consumido en óptimas condiciones. A través de la conferencia Potenciar los equipos de sala: el pannier, ha desgranado los cambios conceptuales que, a su entender pueden convertir el pan en un elemento de moda, en un producto exquisito o en un alimento variado en cualquier mesa, y ha destacado una innovadora cultura del pan que está por venir. Los cuatro pilares en los que se sustenta el pannier son: la realización de un buen producto; la disposición de un espacio adecuado para tratarlo en restauración; y tener la maquinaria idónea; y finalmente disponer de un método de trabajo homogéneo.

La cocinera Milagros Apellaniz, chef ejecutivo de la empresa de restauración Aga Catering del Gourmet de Torreledones, se ha proclamado campeona del VIII Concurso de Bocadillos de Autor que convoca y organiza el Grupo Berlys. El Concurso tuvo lugar en Madridfusión 2011, el pasado 25 de enero en el Palacio Municipal de Congresos de Madrid.

En el certamen participaron seis finalistas, elegidos entre casi un centenar de cocineros inscritos de toda España y de países vecinos. El bocadillo vencedor, que Apellaniz bautizó como Crujiente de vieira con salsa de coco tenía como ingredientes principales vieiras a la plancha, bacon crujiente y queso idiazábal en lajas, todo ello aderezado con una salsa de coco, según una receta especial de la cocinera y adornado con hojas verdes y aceite aromático. Asimismo, el pan elegido por la ganadora para elaborar su bocadillo ha sido el Mollete Mini de Berlys. Un pan fino de forma redonda, corteza clara, miga suave y de reducido alveolado. Un pan muy fácil de comer con un aroma y sabor muy característicos. Milagros Apellaniz recibió un cheque por valor de 3.000 euros y un trofeo conmemorativo.

Los concursantes elaboraron y presentaron sus bocadillos, siempre con la gama Restauración Gourmet de Berlys como soporte.



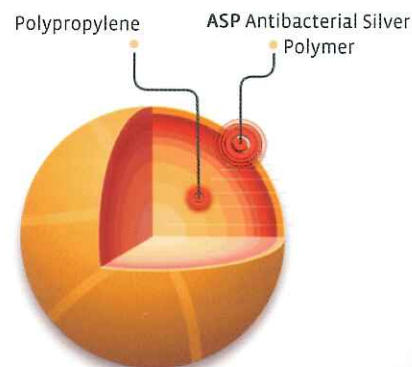
Zumex

EXPRIMIDORAS CON TECNOLOGÍA ANTIBACTERIANA

Zumex acaba de lanzar al mercado Zumex Asp, la primera generación de exprimidoras con una tecnología antibacteriana basada en iones de plata. Dicho sistema inhibe el crecimiento de bacterias entre lavado y lavado, lo que proporciona una protección extra eficaz y duradera.

La incorporación de la tecnología Asp posiciona a Zumex como marca pionera en el lanzamiento de productos que promueven prácticas y estilos de vida saludables, además de consolidar su trayectoria como empresa socialmente responsable por su implicación en la salud de los consumidores.

www.zumexasp.com



zumex