

AGOSTO-SEPTIEMBRE 2015



BAR BUSINESS



FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

**PLATOS
PREPARADOS**

**Carácter
saludable**

VAJILLAS
Sencillas
y elegantes

ANÁLISIS

TEQUILA

La esencia de México

ADAPTÁNDOSE a las modas

LA FIEBRE DEL 'STREETFOOD' NO HA HECHO MÁS QUE EMPEZAR. RECIENTEMENTE SE HA PRESENTADO #CHEESESTORMING, UNA PROPUESTA DE COMIDA EN LA CALLE PROMOVIDA POR ARTESANOS DE MEDINA DEL CAMPO (VALLADOLID)

Llamativa y transgresora, así denominan la nueva propuesta presentada en Medina del Campo (Valladolid), que responde a la tendencia creciente del ya más que famoso 'streetfood'. Un grupo artesano de la región es el promotor de este proyecto puesto en marcha por **Granja Cantagruillas**,

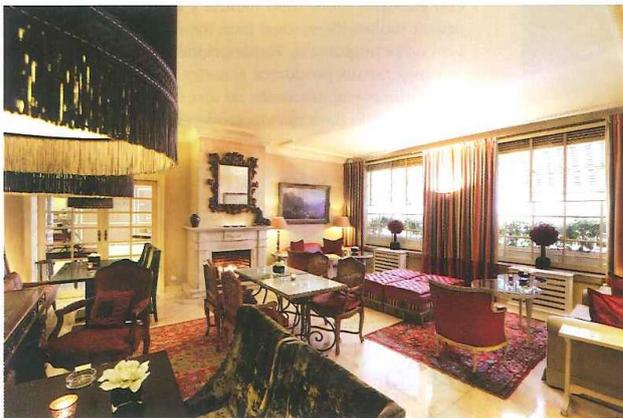
Los Quesos de Juan y **Quesería Cultivo**, el cual tiene una vocación itinerante, se llama **#cheesestorming**, y es un contenedor marítimo transformado y adaptado que alberga una sencilla cocina para elaborar bocatas con ingredientes de productores artesanos de la comarca. Su diseño ha corrido a cargo del **Estudio Picado de Blas**, el cual ya ha trabajado con cocineros como **Francis Paniego**, **Sergi Arola** o **Alberto Chicote**.

En cuanto a su oferta gastronómica, todos sus productos son de origen artesano, mayoritariamente de la región, y las recetas han sido elaboradas por cocineros con **Estrella Michelin** con los que trabajan los promotores de la iniciativa. Medina del Campo es la primera ciudad escogida para arrancar con este proyecto de comida callejera, el cual visitará otras ciudades instalándose en ellas durante dos meses. Por lo pronto, la plaza de las Reales Carnicerías de la ciudad vallisoletana acogerá este **#cheesestorming** y en ella los visitantes podrán disfrutar de un bocata de queso artesano fundido y de una cerveza o sidra también artesanas hasta el 15 de septiembre.



EXPANSIÓN lusa

LA CADENA SERCOTEL HOTELS SIGUE DESARROLLÁNDOSE Y ABRE UN NUEVO HOTEL EN EL CENTRO DE LISBOA. EL LISBOA PLAZA CUENTA CON CUATRO ESTRELLAS Y ESTÁ UBICADO EN UN EDIFICIO HISTÓRICO DE 1953



La nueva incorporación a la cadena **Sercotel Hotels** es ya un hecho. **Sercotel Lisboa Plaza**, que es como se llama el nuevo hotel de la compañía, es un cuatro estrellas situado en la avenida Liberdade, cerca del jardín botánico de Lisboa. Así, Sercotel Hotels continúa con sus objetivos de expansión internacional y suma un nuevo negocio en la capital lusa. Con este, la cadena ya suma dos establecimientos en Lisboa.

El hotel está ubicado en un edificio histórico de 1953 construido por el arquitecto **Lucino Cruz**. En 2008 se hizo su última gran reforma, con la que se logró un ambiente clásico pero contemporáneo y donde la comodidad estuvo por encima de todo. En este año 2015 se ha iniciado la reforma de las habitaciones.

El Sercotel Lisboa Plaza cuenta con 94 habitaciones dobles, doce 'suites' y seis salas de reuniones, además de 'wi-fi' gratuito, servicio de lavandería, restaurante, bar, biblioteca, aparcamiento, terraza 'chill out', gimnasio y centro de negocios. Cada una de las habitaciones dispone de doble cristal en las ventanas, caja fuerte, TV LCD por satélite, reproductor de DVD y CD y aire acondicionado.

Este establecimiento forma parte también de **Hoteles Heritage Lisboa**, que reúne diferentes establecimientos con encanto, los cuales reflejan la tradición y cultura del país y de la ciudad. Portales como **HolidayCheck** o **Tripadvisor** ya han distinguido a este hotel en varias ocasiones.

Una armonización de tradición, modernidad y bienestar le avalan.

ANIVERSARIO de plata

NEGRINI CUMPLE 25 AÑOS EN LA PENÍNSULA IBÉRICA. UN CUARTO DE SIGLO QUE HA SERVIDO PARA DAR A CONOCER AL CONSUMIDOR Y PROFESIONAL ESPAÑOL LA CULTURA GASTRONÓMICA ITALIANA DE LA MANO DE NICOLETTA NEGRINI

En septiembre se celebran unas bodas de plata un tanto especiales, y es que ya hace 25 años que se produjo un matrimonio: el de la cultura gastronómica italiana, a través de la empresa **Negrini** con los países de España y Portugal. Veinticinco años desde que **Nicoletta Negrini** eligió la península ibérica para dar a conocer al consumidor y profesional español esa cultura culinaria; además de enseñar a apreciarla y a disfrutarla. Cuatro generaciones lleva ya **Negrini** dedicándose a la producción de embutidos en la fábrica de la familia de Renazzo, Ferrara, en la región de Emilia Romagna. Esta es la razón de que la 'mortadella de Bologna' fuese el primer producto que Negrini introdujera en el mercado español. A partir de ahí comenzó un camino con miles de anécdotas, como las de los primeros años, en los que los clientes devolvían las 'mozzarellas' porque venían empapadas en agua en su envase. En todos estos años, Nicoletta Negrini y su equipo han formado, no sólo a un público consumidor, sino también a chefs, propietarios de tiendas 'gourmet' y compradores de las grandes cadenas de supermercados. Hoy, con la introducción de la 'burrata' y la 'mortadella' con trufa, Negrini se centra en dar a conocer a fondo el origen y uso de las materias primas italianas. La Compañía posee un catálogo actual compuesto por 1.200 productos, los cuales van desde embutidos o quesos, hasta pastas, salsas, conservas, panadería, harinas, postres, aceites, vinagres o vinos, todos seleccionados por Nicoletta por toda la geografía italiana.

Logros como el **Concurso de Cocina Creativa Gusti-Negrini**, que se celebra cada año en **MadridFusión**, y que en 2016 cumplirá diez años, es un fiel reflejo de cómo Negrini ha influido en las creaciones de los jóvenes talentos de la gastronomía española. Además, este concurso reconoce la labor de grandes chefs españoles como **Ferrán Adriá**, **Joan Roca**, **Pedro Subijana** o **David Muñoz**, así como el uso de los ingredientes italianos en sus recetas.

¡Felicidades, Negrini!