



SIRHA 2015, un encuentro con el futuro

Del 24 al 28 de enero la feria fue una fuente inigualable donde descubrir las tendencias e innovaciones del mañana

La ciudad de Lyon –Patrimonio Mundial de la Humanidad– ha reconfirmado su estatus, no menos conocido, de Patrimonio Gastronómico. Lo hizo a través de su nueva edición de SIRHA, la feria que convoca a todo el mundo de la hotelería, restauración y oficios gastronómicos. En un marco excepcional, la presencia de profesionales de todas las áreas de las industrias de restauración, hostelería y servicios de alimentos, no sólo de Francia sino también del exterior, fue una de las claves del éxito de este encuentro.

Cuando decimos "a todo el mundo" tomamos la palabra en su dimensión real. El primer impacto de "todo el mundo" yendo a SIRHA lo percibimos en la gran congestión de la ruta que lleva de la ciudad de Lyon al centro de exposiciones. Claro que la larga marcha valía la pena, ya que al llegar nos aguardaba una feria impactante, rica en novedades, concursos, demostraciones y sorpresas. No es por nada que, del 24 al 28 de enero, 189.028 profesionales visitaron la feria donde se presentaban productos de 3045 expositores en una superficie de 130.000 m². Más de 25.000 visitantes provenían de 135 países. Es que ningún profesional gastronómico quería faltar a este encuentro con el futuro, ya que Sirha no es sólo una muestra de productos y equipamientos, sino un escenario con infinidad de podios, como el Food Studio, la exposición Streetonomie "Danger de Mordre" (peligro de mordida), Sixième Sens Scènes de Tables (sexto sentido escenas de mesa), el World Cuisine Summit (Cumbre Mundial de la Cocina), la International Catering Cup (Copa Internacional

del Catering), la Copa del Mundo de la Pastelería, el Bocuse d'Or, los Grandes Premios SIRHA a la Innovación, el Espacio Innovaciones y Novedades, entre otros numerosos eventos y concursos nacionales.





Food Studio, un espacio de experimentación



Espacio Food Studio

El Food Studio es un laboratorio, único en su género, instalado en el seno de SIRHA y repensado alrededor de nuevas creaciones. Es un espacio de experimentación en el que se expresa la voz del conjunto de los actores de la restauración. En este laboratorio, los chefs elaboran minuciosamente las experiencias y las recetas vanguardistas para sorpren-

der a los profesionales de SIRHA. Acá las demostraciones son creaciones inéditas, que muestran las tendencias del futuro. El Food Studio 2015 se centró en tres polos temáticos, desarrollando las megatendencias detectadas por Loeb Innovation: la cocina frugal & "glocal" (global y local), la cocina sana monitoreada y la cocina postmoderna.

Soluciones Específicas Resultados Concretos

Color
Consistencia

Crocancia
Humedad

Suavidad
Vida útil

Elasticidad
Volumen

Más de 34 años aportando soluciones concretas a los desafíos de la Industria Alimentaria. www.granotec.com/argentina/granozyme

GRANOZYME

Con un balance perfecto de mezclas enzimáticas o enzimas puras, Granozyme mejora la calidad y atributos sensoriales y tecnológicos de los panificados, pastas, lácteos y jugos.



Danger de Modre? mostró soluciones creativas para la "gastronomía de la calle"

Exposición "Danger de mordre?"

En esta exposición –ubicada en la Galería del Food Studio– los chefs, panaderos, pasteleros y diseñadores mostraron alrededor de cuarenta proyectos de diseño culinario en los que interpretaron la noción de "streetonomie", o sea la cocina de la calle. La streetonomie combina tradición y diseño, integra los valores inmortales de la comida francesa, mezcla las experiencias culturales y elabora estrategias para compartir en un medio poco propicio para la distensión y la degustación. Partiendo de la idea de que la consumición nómada gana terreno, la exposición "Danger de mordre?" se ocupa de la cocina de la calle contemporánea a partir del diseño. Reúne los prototipos, productos innovadores, objetos alimentarios y los accesorios de degustación, brindando soluciones creativas.



En Scènes de Tables el concepto de restaurante variaba cada día

Sixième Sens Scènes de Tables

Este espacio, concebido por el decorador y escenógrafo Franck Boguenet, es un proyecto coparticipativo desarrollado entre SIRHA, los estudiantes y docentes del Instituto Paul Bocuse, Loeb Innovation y empresas patrocinantes. A lo largo de 18 meses, todos los participantes trabajaron de forma mancomunada para crear un restaurante multiconcepto efímero. A cada una de las megatendencias identificadas por Frédéric Loeb correspondió un concepto de restauración: los estudiantes de Management Internacional de Hotelería y Restauración y los chefs de cocina del Instituto Paul Bocuse materializaron las tendencias imaginando un concepto de restaurante desde el menú hasta la decoración; mientras que las empresas patrocinantes pusieron a su disposición todos los insumos necesarios para crear este dinámico espacio.



Una cumbre para analizar el futuro de la gastronomía



Reyna Tchelly y la cocina como inserción social



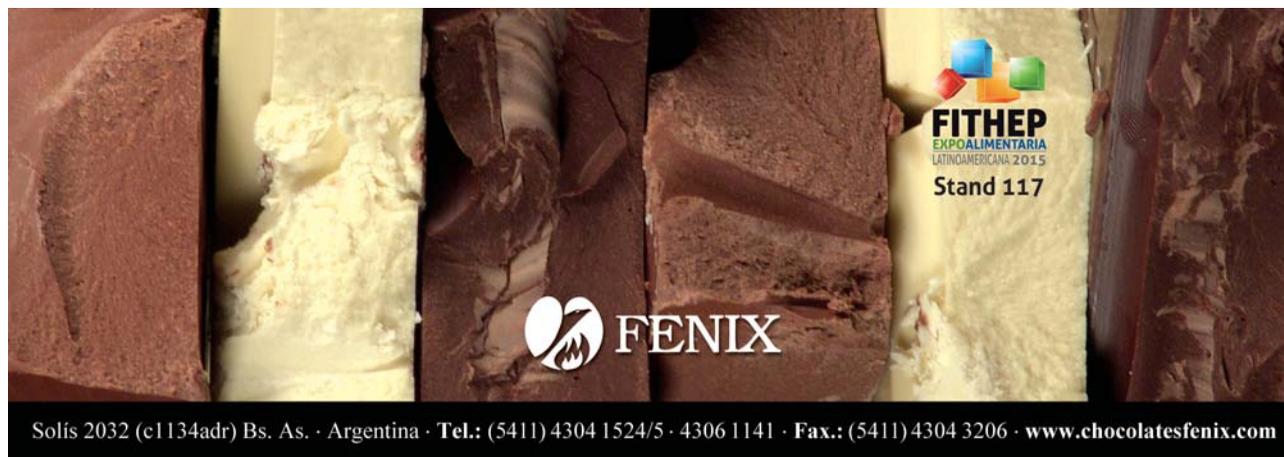
World Cuisine Summit

La segunda edición de esta cumbre reunió a profesionales gastronómicos del mundo entero para analizar la situación del sector y proponer soluciones concretas para un futuro mejor. Se trataron temas como la disminución de recursos alimenticios, recursos locales, preocupación por la salud, las nuevas tecnologías y su influencia en el Food Service, evolución del oficio de cocinero y de la gestión de recursos humanos. Entre los profesionales que formaron parte de la cumbre, se distinguió la chef brasileña Régina Tchelly, fundadora del proyecto "Favela Orgánica", que abordó el tema de la cocina como soporte de inserción dentro de las favelas de Brasil. Régina Tchelly considera que el amor y el respeto deben prevalecer en la cocina. En este sentido, los productos de la tierra deben ser aprovechados en su totalidad. Se deben reducir al máximo los desperdicios y lo que no se pueda utilizar para cocinar se debe convertir en abono que retorne en nuevos alimentos.

Las megatendencias detectadas en los estudios de Loeb y sobre las cuales se trabajó en el World Cuisine Summit y en los otros espacios de SIRHA fueron cuatro:

Cocina frugal & glocal (global + local). "Los problemas de recursos alimenticios y la tentación de lo local."

Se detecta una tendencia a consumir más productos locales de estación, con origen identificado y buen manejo de cultivos, agricultura orgánica, extensiva y razonable. Un redescubrimiento local de la tierra, del ciclo de las estaciones, favoreciendo una producción doméstica del restaurante, sea en los techos de los establecimientos o en terrenos intersticiales en desuso. Se ve una reivindicación mundial de la máxima trazabilidad para prevenir escándalos alimentarios, prácticas dudosas que empañan la imagen y la reputación de la industria del Food Service. Los menús evolucionarán, se reducirán a platos del día. Este redescubrimiento de los alimentos frugales de las generaciones pasadas se acompañará de un uso modernizado de las viejas técnicas naturales de conservación y de cocción: ahumado, salazón, etc. Se reinventará el arte de aprovechar los restos. Se reciclarán más los desechos orgánicos y compostados. La creación culinaria se fundará sobre un nuevo equilibrio entre lo vernáculo y lo cosmopolita.



Solis 2032 (c1134adr) Bs. As. · Argentina · Tel.: (5411) 4304 1524/5 · 4306 1141 · Fax.: (5411) 4304 3206 · www.chocolatesfenix.com

Cocina saludable y monitoreada.

"Las preocupaciones de los clientes por la salud."

Cerca de un tercio de la humanidad sufre de obesidad o de sobrepeso. El fenómeno concierne a casi toda la población mundial, sea cual fuere su nivel de desarrollo. Los clientes esperarán de los restaurantes una oferta más sana, con recomendaciones para comer mejor, en particular en los países anglosajones. Aun cuando las teorías difieran, la ciencia de la alimentación avanza a pasos agigantados. Hay que conocer mejor lo que se come para vivir mejor. Toda la creatividad, aptitud para la ergonomía alimentaria y la productividad de la industria del Food Service deberá contribuir a revolucionar la alimentación con vocación de equilibrio y bienestar. En un mundo digital, los menús sanos se adaptarán con facilidad al Quantified Self de un cliente monitoreado, equipado de weartech y de moodtech. Gracias a los códigos QR (códigos de respuesta rápida), integrados en los menús y legibles a través de su terminal móvil, será posible controlar la propia consumición de nutrientes en cada comida. Los elementos tecnológicos simples permitirán medir regularmente el índice de masa corporal, masa grasa y el volumen de agua en el cuerpo.

Cocina postmodernista. "El ineluctable avance de las nuevas tecnologías y su influencia en el Food Service".

En muchos países, la mano de obra en el sector gastronómico será cada vez más escasa y costosa y deberá ser reemplazada, en parte, por robots que se harán cargo no sólo de las tareas más ingratas (lavado de platos, preparación y descuartizamiento) sino también de las prestaciones nocturnas (amasado, recolección de basura y logística de entrega nocturna). Los robots tendrán asimismo un papel protagónico en el gran tema de los próximos años: la higiene y la seguridad alimentaria de la industria del Food Service. Los Food beacons, mem chips, sensores y sondas miniaturizados y los equipos conectados medirán en forma ininterrumpida el nivel

bacteriano, las temperaturas, los porcentajes de humedad, desde la materia prima hasta el plato que llega a manos del cliente. Los cocineros continuarán experimentando con nuevas combinaciones de sabores, buscando sensaciones cada vez más intensas y renovadas. Utilizarán productos naturales, aditivos e impresiones alimentarias en tres dimensiones, reinventarán incluso la noción de percepción gustativa. La ciencia del sabor buscará trascender lo natural a través de la tecnología.

Refundación de la cocina (educación y buenas maneras). "La evolución del oficio de cocinero y de la gestión de los recursos humanos del Food Service"

En la era de las terminales móviles con interfaz individual y de los robots capaces de hacer de todo, la perpetuación en los locales de las "buenas maneras" permitirá evitar convertirse en un número de circo o de show televisivo. La excelencia se verá en la actitud de acogida y cordialidad, en el servicio del plato, en el corte de las carnes y pescados, con aptitudes aprendidas después de numerosos años de práctica. Entre 2015 y 2019, unos 700 millones de adultos que conservaron su cultura gustativa infantil en cuerpos de adultos (los kidults) querrán comenzar una segunda vida gastronómica y perfeccionarse en todos los matices del arte sabor y ver el desarrollo de las prácticas culinarias de los profesionales. Es haciendo que se aprende. Estos verdaderos "foodistas" consultarán las televisión, los infinitos sitios de internet y los blogs especializados. Los apasionados seguirán las recomendaciones de las revistas que ya tengan un partido tomado, leerán los manifiestos de los chefs, las declaraciones de intención para con las instituciones, contra el diseño integral y los restaurantes showrooms. Y como suele suceder, el antisistema se convertirá en sistema. Los oficios gastronómicos continuarán sin embargo siendo uno de los ascensores sociales más democráticos.

INDUSTRIAS Zunino
FÁBRICA DE HORNOS E IMPLEMENTOS PARA PANADERÍA
Oven and baking device manufacturers

Estampadora

Medialunera

Hornos Rotativos

FITHEP
EXPOSICIÓN LATINOAMERICANA 2015
STAND N°463
PABELLÓN 4

Representante oficial en Argentina de **ETAGLIAVINI**
www.industriaszunino.com
Alejandro Izaguirre 4876 - Parque Industrial Gral. Belgrano - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina
(54) 0343-4301026/4301027/4301019 - info@industriaszunino.com

En el centro el equipo italiano ganador de la Copa del Mundo de la Pastelería



Copa del Mundo de la Pastelería

La Copa del Mundo de la Pastelería es una competición creada en 1989 por el Maestro Gabriel Paillason con la intención de promover y valorizar el profesionalismo en la pastelería. Se ha convertido en el premio más ambicioso y difícil de conquistar, por lo cual reúne a los profesionales más prestigiosos de la pastelería internacional. En esta edición participaron 21 equipos, compuestos por un

pastelero, un chocolatero y un heladero. Iginio Massari, miembro italiano de la red Relais Desserts, ocupó la presidencia de honor, mientras que el francés Quentin Bailly, ganador de la Copa del Mundo en 2013, fue nombrado Presidente del jurado internacional.

En esta ocasión, las reglas del juego se tornaron más complejas. Además de la pieza artística en azúcar (que debía estar compuesta por lo menos por un 50% de



Italia se inspiró en el cuento de Peter Pan para sus esculturas



El equipo japonés logró una pieza muy armoniosa



azúcar estirado y de azúcar soplado), los candidatos debieron integrar en su pieza de chocolate, un bloque entero de chocolate esculpido Valrhona. Asimismo, debieron trabajar dos bloques de hielo de dimensiones idénticas a fin de realizar una pieza artística en hielo esculpido.

Los candidatos dispusieron de diez horas para realizar tres postres de chocolate, tres postres helados con frutas, doce postres al plato, una pieza artística en azúcar, una pieza artística en chocolate y una pieza artística en hielo esculpido.

El jurado evaluó el sabor, el corte y la originalidad, la utilización de productos impuestos, el valor artístico, la fidelidad al tema, la técnica, el encolado y la definición, la higiene, el cumplimiento del horario establecido, la organización, la destreza y la optimización del buen economato. El equipo italiano, formado por Emmanuele Forcone, Francesco Boccia y Fabrizio Donatone, tuvo una brillante participación y se quedó merecidamente con la Copa. Sus piezas artísticas, inspiradas en las aventuras de "Peter Pan", sorprendieron por su belleza y armonía. El equipo se entrenó en los labo-

ratorios de la escuela Cast Alimenti de Brescia, sede operativa de la AMPI (Academia de Maestros Pasteleros Italianos) bajo la guía de Alessandro Dalmasso y los consejos de Iginio Massari y del presidente Gino Fabbrì. El segundo puesto lo ocupó Japón y el tercero, Estados Unidos.

América Latina estuvo representada por Colombia, Guatemala, México y Argentina. Publitec viene siguiendo al equipo argentino desde su primera participación en la Copa y podemos decir con orgullo que la evolución que observamos es extraordinaria. Es indudable que a través de la experiencia el equipo va madurando y se va acercando cada vez más a la excelencia. Sin duda, María Laura Muñoz (profesora de la Escuela de Pastelería IPAC), Mariano Walter Zichert (profesor de pastelería de la Escuela Gato Dumas) y Jorge Luis García (profesor de la Escuela de Pastelería Profesional de Buenos Aires) han dejado en Lyon una excelente imagen de la pastelería argentina. Asimismo Eduardo Adrián Ruiz, presidente de la selección argentina, desempeñó su papel de forma impecable.

MATERIAS PRIMAS PARA LA INDUSTRIA PANIFICADORA EN TODO EL PAÍS



Las Lomas
DISTRIBUIDORA



LOMAS PAMPA
DISTRIBUIDORA
SANTA ROSA - Gral. PICO



Lafe
DISTRIBUIDORA
SAN LUIS - MERLO - MERCEDES



LOMAS
LA RIOJA - CATAMARCA
DISTRIBUIDORA



lomas beach



LESAFFRE
ARGENTINA



Gel+Brix



COPAMA

Distribuidor de Distribuidores



0810-999-2013

Las Heras 3052 - Lomas del Mirador - Tel.(011) 4699 3161 / 4865/4554 e-mail: laslomas@live.com.ar

EE.UU., Noruega y Suecia festejaron en el podio del Bocuse d'Or



Concurso Bocuse d'Or

Los días 27 y 28 de enero se llevó a cabo en el "Espacio de los Chefs" el concurso de cocina más prestigioso del mundo. Esta competición fue creada en 1987 por el famoso chef Paul Bocuse, quien se inspiró en los grandes eventos deportivos y revolucionó el mundo de la gastronomía, imaginando un verdadero espectáculo alrededor de la cocina y de los chefs. Más que una simple competición culinaria, el Bocuse d'Or es un show ultramediatizado. Un buen número de talentosos chefs se hicieron conocidos al ganar este concurso.

Veinte años después de la creación del certamen y debido a la gran cantidad de países que desean tomar parte en él, el Bocuse d'Or inauguró en 2007 las primeras preselecciones nacionales y continentales. Estas selecciones permiten determinar cuáles son los 24 países que acceden a la prestigiosa final de Lyon. Además de las selecciones continentales, se llevan a cabo alrededor de sesenta concursos nacionales en un ciclo de dos años.

Chile, Guatemala y la Argentina fueron los tres países latinoamericanos que llegaron a la gran final de Lyon. Emiliano Javier Schobert del restaurante El

Los noruegos siempre son candidatos en esta competencia



Obrador (Bariloche) representó a la Argentina y obtuvo el Premio a la mejor campaña promocional.

Después de cinco horas y media de trabajo intenso, el chef noruego Orjan Johannessen se hizo merecedor del Bocuse d'Or. Noruega se ha convertido así en un habitué de este concurso, después de haber subido nueve veces al podio y de haber obtenido ya cinco Bocuse d'Or a lo largo de su historia. Philip Tessier, de Estados Unidos, obtuvo el Bocuse de Plata, mientras que Tommy Myllymaki de Suecia se vio galardonado con el Bocuse de Bronce.



International Catering Cup

El sábado 24 de enero se llevó a cabo en el Espacio de los Chefs la cuarta edición del International Catering Cup. Doce equipos internacionales compitieron por el prestigioso título de "Meilleur Traiteur", que distingue al mejor especialista en comidas preparadas para recepciones del mundo. El concurso fue creado en 2008 por la

CNCT (Confederación Nacional de Chacineros y Especialistas en Catering). En esta edición, el Trofeo de Oro quedó en manos de Jean-François Bury y de Thomas Guichard, como representantes de Francia; el Trofeo de Plata fue para George Castaneda y Greg Mueller de Estados Unidos, mientras que los suizos Kévin Gibbins y Nicolas Richon obtuvieron el Trofeo de Bronce.



SISTEMA
FRASCONA

**FITHEP 2015
ISLA 322**

Éxito Anticipado

**PROCESOS Y EQUIPAMIENTOS
DE AVANZADA TECNOLOGÍA**

**RESULTADOS CLAROS: PRODUCCIÓN GARANTIZADA
Y OPTIMIZADA EN COSTOS. SEGURIDAD ALIMENTARIA,
CLIENTES 100% SATISFECHOS**

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



Ciclos dinámicos diseñados para cada sector

- > Heladería
- > Catering
- > Gastronomía
- > Panadería & pastelería

Avda. Luro 5460 - Mar del Plata | frascona@frascona.com.ar
www.frascona.com.ar | Tel / fax 0223 475 0008 - 472 5296
 410 0551/52 | **Servicio Técnico** 0810 3333 101



La Feria Líder de la Panificación



Con MTK y la  podés viajar a la Feria de Panadería y Pastelería más importante del mundo.

Comprando **5 cajas de MTK**, participá y ganá un viaje a la IBA 2015, en Múnich, Alemania.

¡Además hay miles de premios instantáneos en cada cupón!



Consultá las bases y condiciones en www.calsa.com.ar



Maxi Macarrone y Eduardo Zacarías (AFADHYA) alentaron al equipo argentino junto con Ana María Galibert y Laura Galli, de Publitec



Héctor Vignole y Eduardo Zabalegui, de la Cámara de Confiterías, junto a Ana María Galibert





Copa del Mundo de Pastelería 2015: destacado desempeño del equipo argentino

Sus elaboraciones se inspiraron en los juguetes y los sabores de la infancia



El equipo argentino de pasteleros estuvo a la altura de la mayor competencia internacional

En esta oportunidad, la presidencia de honor de la competencia estuvo a cargo del célebre chef pastelero italiano Iginio Massari. Asimismo, esta edición tuvo como novedad la incorporación de nuevos países: Argelia, Filipinas y Guatemala. La selección italiana de pastelería obtuvo el oro del certamen y un premio de 21.000 euros. El equipo ganador estuvo compuesto por Gino Fabbri (Presidente), Emmanuele Forcone (Capitán) y los maestros Francesco Boccia y Fabrizio Donatone. Esta fue la séptima ocasión en la que el país europeo llega al podio: en 2015 y 1997 obtuvo la medalla de oro; en 2011 y 2009, la medalla de plata y la medalla de bronce 2013, 2007 y 2001.

Como aconteció durante el 2013, el equipo japonés se quedó con la medalla de plata y 12.000 euros, mientras que los norteamericanos obtuvieron el bronce y también fueron premiados con 6.000 euros. Por otra parte, Filipinas recibió el premio a la mejor escultura de hielo, Malasia tuvo su reconocimiento por la obra de chocolate y Dinamarca se destacó en el trabajo con el caramelo/azúcar. Asimismo, Marruecos fue premiado por el mejor póster de promoción, ya que fue el más votado por el público de cibernautas.

La experiencia argentina

El desafío no era sencillo: los 21 equipos participantes tenían sólo diez horas para preparar tres postres de chocolate, tres postres congelados de fruta, doce postres al

plato y tres creaciones artísticas: una en chocolate, otra en azúcar/caramelo y una tercera en hielo. Además, debían realizar una mesa de presentación del buffet, sin los productos congelados.



Las esculturas en azúcar y chocolate rememoraron los juguetes de la infancia

Postre helado



Postre al plato



Postre de chocolate



La cuadra argentina, que estuvo integrada por Eduardo Ruiz (Presidente), Jorge García (Capitán- esculturas de caramelo y hielo), María Laura Muñoz (pastelería) y Mariano Zichert (escultura de chocolate), tuvo un desempeño destacado en la competencia. Para llegar a este concurso de pastelería -el más importante a nivel mundial- es necesario contar con audacia, creatividad e innovación y también pasar por diversas instancias de selección, primero nacional y luego continental. Se organizaron 50 eventos nacionales de selección y cuatro eventos continentales (África, América Latina, Asia y Europa).

En esta gran final del mundo, la Argentina se ubicó en el puesto 13, con lo que mantuvo su posición del 2013. Para la cuadra de profesionales argentinos la participación en este evento propio de la elite de pastelería internacional constituye una instancia de formación y aprendizaje para seguir fortaleciéndose como especialistas en la materia.

Pasiones argentinas

Nuestro equipo fue inspirado por los sabores y juguetes propios de su infancia. El postre de chocolate llevó como ingredientes bizcocho sin harina, bizcocho de avellanas, crocante de sésamo, crema de avellanas, toffee de mandarina y cedrón, trufa de leche y limón, pasta de durazno inglesa, mousse de chocolate y glaseado negro. El postre helado/congelado de fruta estuvo compuesto por dacquoise de frambuesas; helado de dulce de leche, avellana y ciruela; helado de mascarpone y mandarina; sorbete de ciruela y malamado; helado de té Matcha y lima, y pâte de fruit de ciruela. Por último, el postre al plato fue integrado por espuma de piña, rogel de dulce de leche, brioche, flan, manzana acaramelada, cremoso de yogurt, pasta de frutillas, sorbete de manzana e hinojo, arroz con leche y crocante girasol.

El equipo argentino, además de estar profesionalmente a la altura del certamen internacional, recibió el apoyo y el acompañamiento constante de dos instituciones referentes para el ámbito de la Pastelería Artesanal Argentina: la Cámara de Confiterías de la AHRCC y la Federación Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros (F.T.P.S.R.C.H.P.Y A.).



El apoyo de las instituciones del sector fue constante



Eduardo Ruiz (centro) desempeñó en forma magnífica su papel de jurado

Jorge Luis GARCIA
Mariano Walter ZICHERT
María Laura MUÑOZ



Para competir a este nivel hace falta concentración y destreza en cada detalle