

## 23 estrellas en la primera jornada de Alimentaria

MARTES, 01 DE ABRIL DE 2014 10:27 DIARIODEGASTRONOMIA.COM



Me gusta

56

Twitter

8



El espacio 'The Alimentaria Experience', la gran novedad en la edición 2014 de **Alimentaria**, el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas, reunió en la jornada inaugural de ayer lunes en Barcelona un total de **23 estrellas Michelin** realizando demostraciones culinarias en directo, aulas y talleres gastronómicos magistrales, catas, degustaciones, conferencias, entre otras iniciativas, con el fin de mostrar tendencias, aportar inspiración y soluciones al restaurador.

Con un formato innovador, acercando a los principales chefs del país al público, la primera jornada contó con talleres y showcookings de Carme Ruscalleda; Quique Dacosta; Nacho Manzano; Francis Paniego; Paco Pérez; Fina Puigdevall; Ramón Freixa; Paco Roncero; Nandu Jubany; Susi Díaz; Mari Carmen Vélez; y María José San Román.

Cada taller, con un aforo limitado a 18 personas, ha permitido un ambiente íntimo y la interacción entre cocinero y asistente, que además pudieron degustar posteriormente sus creaciones. Uno de los momentos estelares fue el showcooking 10 estrellas, con cinco showcookings simultáneos de cinco cocineros con dos estrellas Michelin.



Aprenderás de  
restaurantes

### Tweets



**Cuchara**  
Cata-cu  
la Muje  
amigas  
#vino  
Retw  
Abrir



**Diario**  
¿El res  
@culin

Twitter a @DGa

### LO ÚLTIMO

- Concurso Interoceánico de York
- Nuevos Chef
- Hamburguesa
- Así es Kena,
- Vinos para el
- El menú efímero
- Los mejores p
- ¿Cómo lograr F

Hoy martes pasarán por The Alimentaria Experience nombres como Joan Roca; Elena y Juan Mari Arzak; Mario Sandoval; Dani García; Pepe Solla; Pedro Asensio; Ángel Geriz; Marc Gascons; Javier y Sergio Torres; Lluís Estrada; y Josep Maria Gotarda.

## Las nuevas tecnologías

Como complemento, en esta zona exponen diferentes empresas fabricantes de productos de IV y V gama que habitualmente suministran al canal Horeca. Aquí, se muestran porciones de alimentos frescos limpios y conservados durante más tiempo por tecnología de vacío o atmósfera modificada o bien alimentos cocinados con tratamiento térmico cuya caducidad se alarga semanas, meses o incluso años. Son sectores en crecimiento, cuyo uso aporta múltiples aplicaciones y ventajas para los restauradores.