

Te encuentras en Inicio / A fondo / Opinión /



**MARIO CAÑIZAL** es economista, con más de 35 de experiencia en el sector alimentario de los que 20 en hostelería. Autor de tres libros sobre restauración moderna, es profesor invitado en el 'Máster de Gestión de la Restauración' del CETT y el Basque Culinary Center. Ha sido consultor de empresas y en la actualidad es vicepresidente ejecutivo de ANTA (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería), además de fundador. @: [gestion@anta-asoc.org](mailto:gestion@anta-asoc.org)

## ANTA cumple 20 años; crónica de mucha música callada

10-02-2016

Mario Cañizal

**ANTA (Asociación para el Desarrollo Tecnológico de la Hostelería) celebra este año su 20 aniversario; a raíz del interés de un grupo de profesionales por las nuevas tecnologías, la asociación ha ido sumando años implicándose cada vez más en su lucha por dar luz a nuevos sistemas, conscientes que debatir sobre el futuro de la alimentación colectiva, sin la tecnología en la producción de comidas, es pura demagogia.**

En el año 1996, un grupo de profesionales, procedentes de distintas disciplinas de la alimentación y restauración, decidieron crear una asociación para el estudio de las nuevas tecnologías de producción que podían adaptarse a las cocinas y así paliar algunas carencias derivadas de la creciente demanda de alimentación colectiva en España.

Habían sido testigos directos de las soluciones de cocina y comida aportadas por empresas como Guisos de Europa, Carmen la Comida de España, Anfritros o de ADSHA en los JJOO de Barcelona y se preguntaban por qué esas mismas soluciones no podrían utilizarse para resolver muchos problemas de los que tenía, y sigue teniendo, la alimentación colectiva en España. Algunos de ellos fueron también los artífices de la revista *Caternews* de Caterdata y del éxito de la exposición Caterama en Alimentaria 1994.

Fueron pioneros de la pedagogía sobre puntos críticos, cocina al vacío y valoración nutricional de los menús mediante cursos por correspondencia (internet no se conocía); promovieron catas de platos de cuarta y quinta gama, difundiendo sus ventajas y llevando a sus empresas a exponer en pabellones colectivos en ferias como ExpoRest, en Madrid; se sentaron con funcionarios autonómicos para discutir sobre precios en los menús escolares y bregaron con la aún dura papeleta de argumentar las ventajas de la línea fría; y fomentaron iniciativas emprendedoras en materia de nuevas tecnologías de proceso, producto o servicios para la restauración, creando los premios Innovanta, que este año convoca su sexta edición.

En los primeros años 2000, ANTA destacó por su capacidad de convocatoria profesional, a través de sus *Jornadas de cocina de la barqueta*, realizadas al socaire de ferias como Hostelco u Horeq o del Mercarest de Mercabarna. Con importante capacidad de convocatoria, en ellas se debatió apasionadamente sobre la quinta gama y su *packaging*, la cocina al vacío y sobre todo la línea fría.

Fueron momentos, hasta 2005, en que **Yves Sinclair, Ángel Sancho, Fernando Abadía, Norberto Navarro, Concepció Agustí, Paco Reina, Josep Mestres, Carlos Hernández, Montse León, Margarita Arderiu, Olivier Lucel o Patrick Berguinat**, entre otros, se fajaban con clientes o proveedores, para debatir y consensuar cómo había que cambiar 'las reglas del juego' en la cocina de las colectividades.

Después, ANTA abordó la convocatoria de reuniones de directores de cocinas centrales en el seno de distintas ediciones de Expo Foodservice en Madrid y ya, durante la crisis económica, se ocupó de acercar a los técnicos de las empresas, *dossiers* poco difundidos como el de eficiencia energética, la aplicación de la legislación sobre alérgenos o la sostenibilidad, tema este último iniciado con un seminario en Hostelco 2010 y cuya importancia les llevó hacia cooperar con el Basque Culinary Center, dictando seminarios y elaborando un estudio. Estas últimas iniciativas llevaron —a petición de algunos socios y colaboradores— a crear la Asociación de Restaurantes Sostenibles, un *spin-off* de ANTA, que en la actualidad lucha por hacerse un lugar entre las instituciones que se toman en serio el futuro del sector, ante un nocivo cambio climático y una peor situación medio ambiental.

En este último orden de consideraciones, el compromiso de ANTA con la Asociación de Restaurantes Sostenibles, es de total apoyo y colaboración. No en vano su presidente, Norberto Navarro, lidera uno de los **proyectos más paradigmáticos** que en materia de sostenibilidad y procesos productivos se desarrollan en Europa.

Fruto de las reuniones sostenidas con los directores de cocinas centrales de empresas de restauración colectiva, ANTA decidió celebrar en 2014, la *I Convención de cocinas centrales*, como foro y lugar de reunión de tan importante perfil de profesional, no siempre conocido y menos aún reconocidas sus funciones técnicas, económicas y sociales (elaborar diariamente entre 200 y 5.000 mil, o más, comidas, ¿tiene menos importancia y notoriedad que las de un chef gastronómico?).

La convención ha tenido dos ediciones, una en Madrid y otra en Barcelona, con gran interés para el *target* que contempla, y ha querido reforzar la presencia de sus protagonistas verdaderos, otorgando los trofeos Excel 45; un acicate, no tanto competitivo como relator, de aquellas cocinas centrales de empresas de restauración, hoy en España, que pueden ser un referente, para las demás y para la demanda que deberían atender.

En la edición del pasado año, tuvimos la alegría y satisfacción de cooperar estrechamente con **[www.restauracioncolectiva.com](http://www.restauracioncolectiva.com)** porque somos conscientes de que puede tomar nuestro relevo y ser actor principal en algunas de las actividades de ANTA, manteniendo una permanente y estrecha cooperación en diversas actuaciones.

### **¡Y aquí no se acaba la 'historia'!**

Para 2016 y coincidiendo con el 20 aniversario de la creación de ANTA, la junta directiva ha previsto celebrar, el 12 de abril en Madrid, una nueva *Convención de cocinas centrales*, esta vez con el foco puesto en las instalaciones de producción centralizada, de las empresas de restauración comercial. En la misma reunión se aprovechará para entregar los premios Innovanta 2016 y los Excel45. El 20º aniversario de la asociación se celebrará entregando unas placas conmemorativas a los fundadores de Anta.

Antes, el 31 de marzo, la asociación que pertenece al Cluster Alimentari de Mercabarna, habrá celebrado **seminario sobre la aplicación de altas presiones** en el proceso de garantizar la seguridad alimentaria en los platos cocinados, tema éste también de muy vigente actualidad.

Con este tipo de actividades, las empresas y profesionales que han coincidido en ANTA se han puesto al servicio de aquella parte del sector hostelero, que no quiere renunciar a las aplicaciones tecnológicas existentes en el mercado, conscientes que debatir sobre el futuro de la alimentación colectiva, sin la tecnología en la producción de comidas, es pura demagogia.

Así pues, ANTA seguirá siendo fiel orquesta de unos profesionales que, con su música callada, velarán porque, cada vez más, el I+D+I en la producción de comidas, sea el foco de las empresas de restauración.