



Kristian Lutaud conducirá el *showcooking* 'Aportando valor añadido al producto regenerado. La importancia de la vajilla'.

El emplatado y la vajilla en colectividades, protagonistas de otro de los talleres de Hostelco

21-03-2018

Aquí tenéis la información sobre el segundo de los *showcookings* específicos para la restauración social y colectiva, programados en 'The Hostelco Experience'. Kristian Lutaud, asesor y director de Gastoel, dirigirá un taller en el que se aportará conocimiento sobre las mejores soluciones para regenerar y se analizarán los tipos de emplatado y la importancia de la vajilla en las diferentes colectividades.

Aunque durante años no se le ha prestado especial atención a la vajilla y emplatado final cuando se hablaba de restauración colectiva, hoy en día se tiene claro que es un tema de vital importancia. Tanto los niños en el colegio como los pacientes de un hospital o los mayores institucionalizados, valoran, más que nadie, el hecho de que se les presenten menús atractivos a la vista.

Kristian Lutaud, chef asesor y director de Gastoel, dirigirá el segundo de los talleres de colectividades que organizamos en el marco de 'The Hostelco Experience', centrándose en el uso de la vajilla y las diferentes maneras de emplatado.

Según sus propias palabras *"en colectividades es importante buscar la sencillez del emplatado, mejorando la elaboración final y añadiendo algunas pinceladas que aporten alegría al plato. Más allá del equilibrio nutricional de los menús, está claro que el aporte nutricional se da cuando el usuario o paciente ingiere toda la comida. Debemos servir menús atractivos para que el paciente, alumno o cliente tenga ganas de comer lo que se le ofrece"*.

Lutaud desarrollará su *showcooking* a partir de tres platos clásicos: 'Canelones de pollo asado', 'Sepia con albóndigas y guisantes' y 'Rissoto de gramíneas y butifarra *del perol*'.

Cualquier profesional que quiera crecer y mejorar en su trabajo diario podrá encontrar en este taller nuevos recursos, trucos y productos para evolucionar. Kristian Lutaud lleva muchos años en cocina dedicándose a la organización de eventos, asesoría y formación por lo que ofrecerá en el taller una visión externa que claramente puede representar un 'plus' en el trabajo diario de

cualquier cocinero de colectividades.

Kristian Lutaud es un cocinero de origen francés con una larga trayectoria que apuesta fuertemente por la formación y el reciclaje continuo ya que *“cualquier taller o curso es una buena iniciativa que nos permite continuar avanzando en nuestra profesión. Personalmente pienso que, durante mi aprendizaje, siempre que me he vuelto a casa habiendo descubierto un producto nuevo, una técnica o cualquier detalle que mejore mi cocina, he sido feliz”*.

El taller aportará también conocimiento sobre las principales soluciones para regenerar sin que los alimentos pierdan cualidades organolépticas.

Seis *showcooking*s de colectividades y una sesión en el aula, en tres días

Hostelco y Alimentaria celebrarán su próxima edición entre el 16 y el 19 de abril de 2018, en el recinto de Gran Vía de Fira de Barcelona, coincidiendo por primera vez en fechas. En la pasada edición de la feria Alimentaria organizamos tres talleres dentro del espacio 'The Alimentaria Experience' que fueron un éxito de participación. Gracias a ello, este año nos han pedido repetir experiencia ampliando el número de talleres y participando también en 'The Hostelco Experience'. Estamos muy orgullosos de que el sector vaya ganando visibilidad en los grandes eventos y de que los profesionales de las colectividades compartan 'cartel' con las estrellas de la gastronomía.

'The Hostelco Experience'

– Aportando valor añadido al producto regenerado. La importancia de la vajilla.

– **Kristian Lutaud** (chef asesor y director de Gastoel).

– 18 de abril. Auditorio 2. 13.30h - 14.15h.

– **Entradas para los talleres.** Os recordamos que para adquirir las entradas de los diferentes talleres, tenéis que estar previamente acreditados en alguna de las dos ferias. **Podéis conseguir las entradas de las ferias a mitad de precio hasta el día 23 de marzo:**

– Entradas Hostelco.

– Más información sobre el programa de 'The Alimentaria Experience' y compra de tickets.

Noticias Relacionadas

- Mayor presencia de la restauración colectiva en las actividades de Alimentaria y Hostelco
- Restaurama 2018 llega al 100% de superficie contratada, dos meses antes de su celebración
- Hostelco y Alimentaria se celebrarán a la vez para crear una gran plataforma para la hostelería