



Showcooking_1. Soledad Parrado y Josefina Manceñido, posando tras la demostración.

Todo a punto para celebrar los talleres de Alimentaria y con todas las entradas vendidas

05-04-2016

Como ya os informamos, 'The Alimentaria Experience', el espacio gastronómico de la feria Alimentaria, incluirá este año tres *showcookings* organizados por nuestra revista, centrados en la restauración hospitalaria (menús pediátricos), residencial (texturas modificadas) y escolar (menús infantiles). Una estupenda oportunidad para intercambiar información profesional con los expertos que los dirigirán.

El pasado 28 de enero se celebró en Barcelona la presentación internacional de Alimentaria 2016 (*Salón internacional de la alimentación y bebidas*), que se celebrará en Barcelona entre los próximos 25 y 28 de abril. Ante un nutrido grupo de periodistas de todo el mundo, **Toni Valls**, director del certamen, habló de la internacionalización, la innovación y la gastronomía como palancas estratégicas de la feria; sobre esta última explicó "es uno de nuestros mayores rasgos diferenciales en relación a otros eventos internacionales del sector. Un salón como *Restaurama*, que nació como el 'patito feo' de Alimentaria hace ahora 10 años, tiene hoy 450 empresas expositoras en un espacio de 9.500 m² y va en aumento. Por otra parte 'The Alimentaria Experience' se ha convertido en el gran escaparate de tendencias del sector; un espacio que rompiendo con el formato de congreso tradicional ha conseguido convertir al visitante en protagonista de las experiencias gastronómicas que se ofrecen".

Por su parte, el presidente de Alimentaria y de Fira de Barcelona, **Josep Lluís Bonet** afirmó que "queremos ser la vía de acceso más directa, rápida y efectiva a mercados que supongan una oportunidad para la empresa alimentaria y, sobre todo, ser apoyo para las pymes". Ésa es la misión de Alimentaria, que pondrá todo su empeño en facilitar el contacto entre compradores internacionales y las 4.000 empresas participantes, de 70 países. Se espera que más de 140.000 visitantes, el 35% de fuera de España, acudan a la feria para encontrar oportunidades de negocio y conocer la última innovación del sector de la alimentación y la gastronomía.

Facilitar herramientas de trabajo a los profesionales del sector escolar y sociosanitario

Más allá de la alta gastronomía que centra gran parte de las demostraciones de 'The Alimentaria Experience', con presencia de los

más reconocidos chefs, el espacio da visibilidad este año a proyectos singulares del ámbito de la restauración colectiva. Organizados por www.restauracioncolectiva.com, se presentan tres talleres pensados para facilitar herramientas de trabajo a los profesionales del sector escolar y sociosanitario.

– **Día 25 de abril. De 11.45h a 12.45h.**

– Título del taller: *‘Generando ilusión en el menú infantil hospitalario’*.

Soledad Parrado, subdirectora de gestión y servicios generales en el Complejo Asistencial Universitario de León, explicará, con la ayuda de **Josefina Manceñido**, cocinera del centro, la iniciativa *Los niños del hospital de León se comen la luna a mordiscos*; un proyecto hecho realidad que ha servido para mejorar de forma muy tangible la ingesta de la comida en la unidad pediátrica del centro y ha ayudado a mejorar de forma importante la imagen del hospital.

Como comenta la propia Soledad Parrado, *“se trata de un programa de menús infantiles con platos decorados que ha resultado ser un éxito: los pequeños comen más y los padres se muestran encantados. El éxito ha sido tal que, en el análisis de los residuos de comida que llegaban a la cocina se ha observado que éstos se han reducido drásticamente; La experiencia nos demuestra además que, a nivel operativo y económico, es un proyecto viable”* (tenéis más información del proyecto en este enlace).

– **Día 26 de abril. De 10.45h a 11.45h.**

– Título del taller: *‘La cocina del triturado: ¿cómo mejoramos la aceptación?’*.

Marc Puig-Pey, cocinero de la Fundació Alícia será el encargado de conducir este taller en el que se explicarán los conceptos básicos para preparar un buen triturado. En la restauración sociosanitaria es habitual encontrar a usuarios que necesitan modificar la textura de sus dietas y el objetivo de esta demostración es hablar de procesos, productos, elaboraciones y presentaciones que permitan que su alimentación sea igualmente satisfactoria, equilibrada y adaptada a las características culturales propias.

– **Día 27 de abril. De 10.45h a 11.45h.**

– Título del taller: *‘Cocinar en la escuela; platos sanos, buenos y diferentes’*.

Ada Parellada, experta en alimentación infantil y colaboradora de Scolarest, la división de comedores escolares de Eurest Catalunya, trabajará en el *showcooking* con los productos habituales en los comedores escolares hablando de cómo conseguir preparar arroces y legumbres al punto de cocción y bien sabrosos.

Además de ésto el taller se centrará en abrir las puertas de la cocina escolar a nuevas técnicas para conseguir recetas diferentes, saludables y atractivas para combatir la neofobia infantil y limitaciones propias del comedor escolar.

Los tres talleres se celebrarán en un *box* abierto, a la vista de todos, equipado con cocina y para los que se han puesto a la venta unas entradas específicas (25€) para 22 personas que estarán sentados en primera línea y podrán interactuar directamente con los responsables del taller y participar de las degustaciones.

Podéis adquirir las entradas para los talleres en los siguientes enlaces:

– Showcooking 1: *‘Generando ilusión en el menú infantil hospitalario’*.

– Showcooking 2: *‘La cocina del triturado: ¿cómo mejoramos la aceptación?’*.

– Showcooking 3: *‘Cocinar en la escuela; platos sanos, buenos y diferentes’*.

Noticias Relacionadas

- Celebrados en Alimentaria, con el cartel de 'no hay plazas', los tres talleres de colectividades