

FAGOR NEWS



#02 / JULIO 2010

Kepa Bedialauneta
Director General Fagor Industrial

“ Aportamos nuestro granito de arena a la alta cocina española con las condiciones más idóneas y las soluciones más eficaces que ofrece la amplia gama de productos de Fagor Industrial en el campo de la hostelería. ”

Continúa en página 2

NOVEDADES FAGOR

Lavadoras de centrifugado rápido

Blog Fagor Industrial

GENTE FAGOR

Entrevista a Iwao Komiyama

Entrevista a Tecnisur

FAGOR FOCUS

HOTEL PORTA FIRA

EDITORIAL



Kepa
Bedialauneta
Director General
Fagor Industrial

Testigos del éxito de la alta cocina española

Que la cocina española atraviesa por un momento envidiable es algo que no vamos a descubrir ahora, pero que sean cuatro restaurantes de nuestro país los que se encuentren entre los diez mejores del mundo debe ser considerado como una proeza gastronómica que jamás se había alcanzado. Sí, es algo digno de elogio y en Fagor Industrial, méritos aparte, somos testigos presenciales de este éxito como haré referencia más adelante.

Este logro culinario ha sido constatado de manera reciente en la lista de los cincuenta mejores establecimientos hosteleros del panorama internacional publicada por Restaurant Magazine (The San Pellegrino World's 50 Best Restaurants) que está avalada además con la opinión de más de ochocientos chefs de renombre internacional, críticos gastronómicos de primer orden y prestigiosos restauradores y gourmets.

A los restaurantes gerundenses elBulli, capitaneado por Ferrán Adrià y el Celler de Can Roca, cuyo negocio lleva adelante la familia Roca, se unen a este reconocimiento Mugaritz, de Guipúzcoa, regentado por Andoni Luis Aduriz y el clásico Arzak, de San Sebastián, que

sigue manteniendo su nivel de exigencia en unas cotas muy superiores.

Tal y como avanzaba anteriormente, en estos dos últimos establecimientos que forman parte del privilegiado club somos testigos de excepción porque hemos sido los artífices de su equipamiento integral. En última instancia de Mugaritz, que ha reabierto el pasado mes de junio. Les deseamos toda la suerte del mundo en esta nueva andadura y no

pesar de que el país no atraviesa una situación económica propicia. Pero esa circunstancia nos debe servir para aprovechar el momento, sin excusas, y seguir desarrollando la innovación con nuestros proyectos, dar respuestas eficaces a clientes, distribuidores y profesionales y, en definitiva, buscar el camino de la excelencia para ser competitivos en un mercado en continuo movimiento.

“Aportamos nuestro granito de arena a la alta cocina española con las condiciones más idóneas y las soluciones más eficaces que ofrece la amplia gama de productos de Fagor Industrial en el campo de la hostelería.”

dudamos de que seguirán a la cabeza de la alta cocina mundial durante mucho tiempo.

Bien es cierto que el arte en los fogones proviene en gran parte de las manos excepcionales de los maestros de la cocina que aderezan sus creaciones con una materia prima de calidad. Pero también debemos decir que aportamos nuestro granito de arena a esa célebre fusión con las condiciones más idóneas y las soluciones más eficaces que ofrece la amplia gama de productos de Fagor Industrial en el campo de la hostelería.

Un sector, el de la restauración que junto con el hotelero puede ser un revulsivo con la llegada del periodo estival que propicia la afluencia de los turistas, a

Y, como hasta ahora, eso se consigue con esfuerzo conjunto y trabajando en equipo. Con el fin de aumentar nuestra presencia internacional. Sin descuidar ni por un instante el mercado nacional que lideramos y del que estamos orgullosos, más si cabe al conocer como en esta ocasión noticias excelsas sobre la calidad y el buen gusto de la alta cocina española. Una fiesta gastronómica a la que hemos sido invitados de primera mano.

SUMARIO

NOVEDADES FAGOR	04
TE INTERESA	08
FAGOR FOCUS	11
GENTE FAGOR	20



FAGOR INDUSTRIAL RATIFICA SU COMPROMISO DE CALIDAD, SEGURIDAD Y GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL CON LA CERTIFICACIÓN AENOR

Fagor Industrial reafirma sus compromisos con la calidad, seguridad y cuidado del medio ambiente después de la auditoría realizada por la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR), la cual ha garantizado el mantenimiento de los certificados de Calidad según Norma ISO 9001:2008, Seguridad y Salud según Norma OHSAS 18001:2004 y Medio Ambiente según Norma ISO 14001:2004 hasta mayo de 2011.

Fagor Industrial fue una de las empresas pioneras en España al guiar sus criterios de fabricación según esta normativa, una de las de mayor prestigio internacional. En 1991 obtuvo la certificación del Sistema de Gestión de la Calidad, que ha renovado después de manera ininterrumpida cada tres años. En 2006 obtuvo la certifi-

cación del Sistema de Gestión Ambiental, y al año siguiente, la de Seguridad y Salud Laboral. Además, sus sistemas de gestión siguen las directrices del Modelo de Gestión de Fagor Industrial, definido e implantado según el Modelo Europeo de Excelencia Empresarial (EFQM), que se hizo merecedor del distintivo "Q de Oro" en 2004 por la entidad externa Euskaliti.



FAGOR INDUSTRIAL LANZA SU BLOG, CON INFORMACIÓN, ENTREVISTAS Y CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE LA ACTUALIDAD DEL SECTOR HOSTELERO

Fagor Industrial ha lanzado su blog corporativo www.fagorindustrial.com/blog concebido como una fuente de datos y noticias del máximo interés, no sólo concernientes a la empresa sino a todas las novedades que tienen lugar en el mundo de la hostelería y la restauración.

El blog combinará las noticias de actualidad con la presencia de los principales protagonistas en el mundo de la restauración y la hostelería, muchos de los cuales utilizan los servicios de Fagor Industrial para equipar sus establecimientos.

Tampoco desatenderá la parte práctica, presente en entradas dedicadas a ofrecer consejos a los profesionales sobre temas tan variados como la distribución de los bloques en un autoservicio, las claves básicas para ahorrar energía en los procesos de lavado y cocinado, o los

requisitos que deben tenerse en cuenta a la hora de suministrar equipamiento al sector sanitario.

La inclusión de comentarios es uno de los factores más valorados del nuevo blog de Fagor Industrial. De la misma manera, el blog incluye un plug-in que permite consultarlo desde el iPhone, con una presentación especial adaptada al formato de este dispositivo móvil.

El blog ofrece también a los lectores que tengan perfil en Facebook la posibilidad de incorporar sus contenidos a su muro a través de la aplicación "Me gusta" que aparece en cada post. Esta función, unida al desarrollo de su nuevo canal Twitter cuyo número de seguidores no deja de crecer, constituye una apuesta firme de Fagor Industrial por penetrar de forma integral en un ámbito de comunicación tan vivo y creciente como son las redes sociales y la tecnología 2.0.



FAGOR INDUSTRIAL PRESENTA SU GAMA LR DE LAVADORAS DE CENTRIFUGADO RÁPIDO

Fagor Industrial ha presentado su nueva Gama LR de lavadoras de centrifugado rápido, con capacidades de 10, 13, 18 y 25 kg. Una serie enfocada principalmente al sector del autoservicio gracias al ahorro conseguido en tiempo y energía para los procesos de lavado y secado, y a las prestaciones que ofrece, equiparables a las de otros modelos de gama superior.

El aumento de la velocidad de centrifugado es el punto más destacable de estas nuevas máquinas, pues los técnicos de Fagor Industrial han conseguido situarla en 200G, que equivale a un 25% más que otros modelos equivalentes del mercado; la diferencia de extracción de agua que supone este incremento en la rapidez del proceso permite economizar tiempo y energía en el secado.

La precisión en la energía y el consumo de los diferentes ciclos de lavado está garantizada en la Gama LR con su microprocesador electrónico, que cuenta con 16 programas de lavado estándares y niveles de agua configurables en un índice del 10%, además de la posibilidad de modificar los

tiempos y temperaturas de cada fase de lavado. Toda la gama ha sido construida en acero inoxidable e incluye funciones como el cierre de puerta con seguridad, conexiones posteriores que permiten la dosificación automática de productos sin abrir la máquina y tambor extraíble por la parte frontal.

Con la nueva Gama LR Fagor Industrial ha conseguido incrementar la velocidad del proceso de lavado hasta situarla en el mismo nivel que otros modelos de gama más alta. Esto las dota de una excelente relación calidad-precio que las hace especialmente atractivas en los mercados con bajo poder adquisitivo y, en los mercados más desarrollados, muy adecuadas para el sector del autoservicio. El lanzamiento de esta nueva serie completa la gama de lavadoras de Fagor Industrial, convirtiéndola en una de las ofertas más amplias del mercado.

La nueva Gama LR será presentada oficialmente durante la próxima feria Hostelco 2010, entre el 5 y el 9 de noviembre, aunque llegará al mercado en los próximos días.



FAGOR INDUSTRIAL PRESENTA SUS INNOVACIONES EN ECODISEÑO EN EL IV CONGRESO ENVIRONMENTAL PRODUCT & BUILDING INNOVATION

Fagor Industrial participó en el Foro Energy Products (Eléctrico-Electrónico) con la presentación de sus nuevas soluciones en el terreno del ecodiseño, que han recurrido a cambios en el diseño y las prestaciones para obtener un consumo más racional en el lavado de vajilla.

Entre las innovaciones introducidas destaca la incorporación de la doble pared en los aparatos, que permite obtener una reducción en el consumo de energía al disminuir el ruido y la pérdida de calor al exterior, mientras que una cubeta más reducida y el rediseño integral de los aspersores suponen un mayor ahorro de agua. Otra de las nuevas soluciones de ahorro comprende el incremento del precalentamiento del agua por intercambio con agua de aclarado en la cubeta. Además de todo esto, el consumo puede ser ahora controlado

con mayor exactitud gracias a la sustitución de los sensores de temperatura termostáticos por modelos electrónicos más precisos.

Los resultados en laboratorio de esta serie de innovaciones han arrojado unas cifras destacables: un 13,3% menos de consumo energético y un 6,1% de agua durante el uso, además de una disminución del impacto ambiental global del 6,7%, todo ello sin afectar a un nivel de rendimiento que en alguno de los modelos testados llega a los 360 platos a la hora.

Fagor Industrial tiene intención de ir incorporando todas estas innovaciones a toda su gama ADVANCE de lavado de vajilla con el objetivo de marcar un antes y un después en el cuidado del medio ambiente aplicado al lavado de vajilla industrial.



GRUPO JÚBILO PREMIA LA EXCELENCIA EN LA GESTIÓN RESIDENCIAL

Grupo Júbilo, empresa multimedia del Grupo Planeta, celebró el pasado 16 de junio la gala de entrega de los Premios a la Excelencia en la Gestión Residencial 2010. El evento que tuvo lugar en la residencia Sanyres-Aravaca, estuvo presidido por el secretario general de Política Social, Francisco Moza Zapatero. Fagor Industrial recibió el Premio a la Excelencia en la Gestión Residencial 2010 a la empresa proveedora de equipamientos.

Entre las personalidades que asistieron al evento destacan: la consejera de Tra-

bajo y Bienestar de la Xunta de Galicia, Beatriz Mato, que recogió el galardón a la Comunidad Autónoma; el secretario de Autonomía Personal y Dependencia de la Comunidad Valenciana, Joaquín Martínez; el director general del Mayor de la Comunidad de Madrid, José Ramón Menéndez Aquino; la gerente de Servicios Sociales de la Junta de Castilla y León, Milagros Marcos; y el director general del Mayor del Ayuntamiento de Madrid, Florencio Martín Tejedor.

En esta VII edición de los Premios N&G Fagor Industrial ha recibido el premio a la Excelencia en la Gestión Residen-

cial 2010 a la empresa proveedora de equipamientos, por el equipamiento integral de los hospitales del Grupo Quirón en Málaga y Bilbao, a los que ha dotado de maquinaria para las áreas de cocina, cafetería, lavandería y mortuorio. Dicho equipamiento ha comprendido las instalaciones en las áreas de cámaras, frío, preparaciones, cocción y lavado, ofreciendo una solución global a la altura de las exigencias de una de las instalaciones de mayor nivel tecnológico en el entorno sanitario español.



TE INTERESA

VISITA DE ABADES Y ARAMARK EN EL SHOWROOM DE LUCENA

Los días 9 y 10 de marzo se llevaron a cabo en Lucena dos sesiones de demos con Abades y Aramark.

La demo de Abades, dirigida por su Director de Explotación, Maudilio Sánchez, contó con la asistencia de 18 cocineros de sus ámbitos más representativos (áreas de servicios, restaurantes y palacios de congresos). Por otro lado, la demo de Aramark, dirigida por el director regional de Educación, Juan Lorenzo Cone, y por el director regional de Sanidad, Oriol Valdana, contó con la participación de 22 personas, principal-



mente gerentes de centros y cocineros.

Ambas jornadas comenzaron con una visita guiada a las fábricas Fagofri y Coreco Industrial, de la mano de Antonio Sánchez, director de Fagofri. Posteriormente, se realizó la demo con una gran participación e interés por parte de los asistentes. En las dos demostraciones, los clientes manifestaron su satisfacción

hacia el contenido y desarrollo del evento y, en el caso de Aramark, los asistentes mostraron especialmente, un gran interés en el tema de la regeneración que realizan a diario en los comedores escolares.

NUEVA SALA DE DEMOS EN MADRID

El pasado mes de junio se inauguró en Madrid una pequeña sala de demostraciones y formación, a la que asistieron diversos clientes, medios de comunicación y bloggers.

Esta sala será utilizada para la realización de demostraciones de producto (Fagor Cooking Experience), talleres relacionados con la gastronomía y diversas formaciones. Fagor Industrial incluye este espacio como un servicio más que ofrece a su red de distribución, animando a sus distribuidores a que lo utilicen con total libertad con sus clientes finales.

Para cubrir toda la distribución en España, el nuevo showroom con sala de demos que se está construyendo en Oñati, dará servicio a los clientes de la zona norte y, la recién estrenada sala de Lucena, ofrecerá sus prestaciones a la zona sur.



LIBROS DE GASTRONOMÍA

Fagor News estrena una nueva sección. Esta vez de libros dedicados a la cocina en la que se ponen de relieve las últimas novedades editoriales en la materia.

Recetas de todos los gustos y colores que se pueden poner en práctica a través de la lectura de distintos ejemplares que se proponen. En esta ocasión se han elegido

ejemplos de cocina para una dieta equilibrada, un libro de elaboración de tapas y otros de recetas para todos los niveles, menús de alta cocina selecta, recetas sencillas, así

como puntos de vista sobre la nutrición óptima, cocina económica y elaboración de platos utilizando especias.

'Cómo como y qué sano: 370 recetas sanas y sabrosas'.

Larousse.

Sinopsis: Dieta equilibrada, cocina sana y apetitosa con un poco de imaginación. Es el concepto de este libro que desarrolla platos originales para una cuidada selección de 110 alimentos saludables con sus ventajas dietéticas y consejos para una correcta conservación. Contiene útiles tablas con las recetas adaptadas a distintos problemas de salud como diabetes, colesterol, osteoporosis,...

'Tapas en estado puro: revisión actualizada de la tapa tradicional'.

Everest.

Sinopsis: Paco Roncero nos ofrece un sinfín de tapas frías y calientes, bocadillos, tostas, ensaladas, dulces y también arroces y carnes. Desde boquerones en vinagre, foeigras con pan de especias, brocheta de pulpo, callos a la madrileña, croquetas de jamón, tigres, pepito de ternera, tosta de puerro y brie hasta ensalada de anguila y piña.

'Atrévete a cocinar: más de 500 recetas para todos los niveles'.

Larousse.

Sinopsis: Con explicaciones claras y detalladas para quienes se inician en el mundo de la cocina con garantía de éxito. Más de doscientas fotografías ilustran un libro en el que cada producto cuenta con una receta tipo con dos variantes para salir airoso de cualquier situación. Trata los diferentes modos de cocción y sus aplicaciones, así como trucos para que los platos resulten apetitosos y explica paso a paso salsas, masas y cremas.

'Cocina Selecta: Recetas de Gourmet explicadas, paso a paso, con sencillez'.

Alba.

Sinopsis: Graciela Bajraj propone abordar un tipo de cocina elegante y refinada con ingredientes selectos, platos bien presentados y combinaciones atrevidas. En fin, recetas de cocina selecta pero todo con una elaboración accesible y con un éxito asegurado.

'Recetas sencillas para novatos y cocinillas. Cocina española'.

Everest.

Sinopsis: Xavier Gutiérrez analiza en este libro el recetario de la cocina tradicional española con un puñado de ideas basadas en casi mil recetas de siempre, algunas veces con variaciones, adecuándolas a los tiempos en otras y también con un toque personal y divertido. Y siempre facilitando la ejecución para que los lectores se animen a practicar.

'No sólo sal'.

Salsa Books.

Sinopsis: Es un viaje al maravilloso mundo de las especias de su autora, Cris Lincoln. De una interesante introducción sobre las especias (origen, variedades, usos culinarios,...) se pasa a una relación de recetas, entre las que destacan salsas y aliños, que están explicadas con todo lujo de detalles.

'El libro de la nutrición óptima'.

Robinbook.

Sinopsis: De una forma práctica y rigurosa Patrick Holford pone en relieve las claves para alcanzar una vida más sana, feliz y longeva a través de las últimas investigaciones en materia de nutrición para proporcionar un estado óptimo de salud física y mental.

'Comer bien en familia por menos de nueve euros'.

Salsa Books.

Sinopsis: Su autor, Pep Nogué propone menús a buen precio para cuatro personas. Resulta muy práctico como recetario en el que se pueden elaborar platos bastante normales pero llamativos a la hora de cocinar como arroz caldoso con costilla de cerdo y nabos, sopa de mejillones con azafrán o tortilla de alubias con butifarra de perol.

TE INTERESA



ARROZ CON LECHE QUEMADO

WWW.ELMONSTRUODELASGALLETAS.COM

Ingredientes para 6 personas:

1 litro de leche
Canela en rama
Piel de limón
Piel de naranja
125 gr. de azúcar más un poco más para quemar
150 gr. de arroz (grano redondo)
Sal.

ELABORACIÓN:

Primero blanqueamos el arroz en agua hirviendo durante 3 minutos. Lo colamos y refrescamos bien bajo el grifo de agua fría. Lo reservamos mientras preparamos el resto.

En un cazo ponemos leche junto con la canela, la piel de limón y la piel de naranja. Mejor que lo atemos todo para que sea más fácil quitarlo después. Dejamos infundir durante unos minutos una vez que empiece a hervir la leche. Añadimos el arroz y dejamos cocer 10 minutos. Después añadimos el azúcar y sin parar de remover dejamos que el arroz llegue al punto de ternura adecuado.

Lo repartimos en recipientes individuales y lo dejamos enfriar en la nevera. Al servir añadimos un poco de azúcar y lo quemamos con un soplete. Y por último añadimos un poco de canela molida y a comer.

LA GASTRONOMÍA INUNDA LA BLOGOSFERA

Dentro de la apuesta de Fagor Industrial por la tecnología 2.0., queremos adentrarnos en el mundo de la blogosfera. No sólo a través de nuestro nuevo blog corporativo (www.fagorindustrial.com/blog) sino también comentando su vertiente más apetitosa: la de los bloggers gastronómicos.

“El monstruo de las galletas” y “Recetas de rechupete”, son dos buenos ejemplos para disfrutar de la gastronomía a través de la red. Desde “El Monstruo de las galletas” (<http://www.elmonstruodelasgalletas.com>) Dani, un apasionado de la cocina, nos deleita con riquísimas recetas explicadas de una forma sencilla y accesible para cualquier aficionado culinario.

A través de un lenguaje distendido, aderezado con unas notas de humor y mucha

simpatía, Dani comienza relatándonos una experiencia o una historia que le evoca una receta. A partir de ahí, nos detalla los ingredientes y el resto viene solo. Y para terminar únicamente queda, como nos dice este entusiasta cocinero, ¡comernos el resultado!

“Recetas de rechupete” es la apuesta de Alfonso López para seducirnos a través del paladar (<http://www.recetasderechupete.com/>). Sus recetas parten de la cocina típica de su tierra natal, Galicia, y a partir de ahí, nos abre un sin fin de posibilidades. Abriendo sus platos a otras culturas, consigue introducir nuevos olores y sabores en nuestra cocina, convirtiendo las fórmulas tradicionales en comidas con un nuevo toque.

Una de las grandes aportaciones que introduce Alfonso en su blog son los Recetarios

gratuitos de Rechupete. Editados en formato pdf puedes descargarlos y, de esta forma, compartir fácilmente tus recetas favoritas con amigos y familiares a través del email, o imprimirlos y guardarlos para que estén siempre a mano en la cocina. Actualmente están disponibles los Recetarios de postres con chocolate, de cocina gallega y de bizcochos.

Pero el rico mundo de la cocina “a través de la red” no acaba ahí. Para aquellas ocasiones en las que contamos con escaso tiempo para consultar recetas ricas y sabrosas, podemos acceder al canal de Twitter: <http://twitter.com/microrecetas>. A través de estos tweets podemos consultar “microrecetas” escritas en apenas 140 caracteres. Ya no tenemos excusa para ponernos manos al fogón y ¡a disfrutar!

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN AL ESTILO “FERMÍN ARREGUI”

WWW.RECETASDERECHUPETE.COM

Ingredientes para 4 personas:

1 k de patatas gallegas (7-8 patatas)
6 huevos grandes
2 cebollas grandes
Sal y pimienta (Al gusto)
Aceite de oliva
3 lonchas de jamón serrano
4 pimientos del piquillo
Perejil picado para adornar

ELABORACIÓN:

Pelamos las patatas, las lavamos en agua fría y las cortamos en rodajas de medio centímetro (patatas panaderas). Secamos las patatas con papel absorbente de cocina y reservamos.

Ponemos una sartén bien grande al fuego con el aceite



de oliva. Calentamos el aceite, echamos un pedazo de patata y cuando salgan burbujas añadimos el resto. Freímos a fuego medio durante unos 10-12 minutos aproximadamente. Es importante que no queden muy crujientes pero tampoco cocidas, tenéis que ir pinchando para saber cuando están en ese punto medio. Retiramos las patatas con una espumadera y las escurrimos bien. Salpimentamos y reservamos en una fuente. Retiramos el aceite de la sartén.

Preparamos la cebolla ligeramente caramelizada con un poco de miel, sólo para darle un ligero sabor dulzón. Tenemos que pelarlas y cortarlas en rodajas muy finas. En la misma sartén que hemos utilizado para freír las patatas añadimos un poco de aceite de oliva y siempre a fuego bajo añadimos toda la cebolla. Cuando veamos que empieza a soltar agua subimos un poco la

temperatura para que se dore. Bajamos el fuego y salpimentamos, removemos con una cuchara de madera durante unos 5 minutos y añadimos 1 cucharada de miel. Remove-mos para que se caramelicé y cuando veamos que la miel se está pegando a la cebolla retiramos a un plato.

El punto clave está en los huevos. Añadimos a la misma sartén 1 cucharada de aceite de las patatas y freímos los huevos sin que terminen de cuajarse, no deben quedar muy hechos (la yema debe quedar líquida). Añadimos a la sartén la cebolla y patatas y rompemos los huevos con una cuchara de madera.

En cuanto al jamón serrano, picamos las lonchas en trozos muy pequeños. Una vez picado lo introducimos al microondas durante 30 segundos a temperatura fuerte para que quede crujiente.

Abrimos una lata con pimientos del piquillo, en este caso al ajillo. Troceamos en lonchas para adornar el plato. Presentamos estos huevos rotos al estilo Fermín en un gran plato espolvoreando con el jamón crujiente. Colocamos las tiras de pimiento y adornamos con un poco de perejil picado.

FAGOR FOCUS

HOTEL PORTA FIRA





“Todas las aperturas son duras y quien diga que no, miente”

REPORTAJE

Sorprende por dentro y por fuera. El vestíbulo del Porta Fira alberga la actividad usual que cabe esperar en un establecimiento de hostelería dotado de 320 habitaciones repartidas en 24 plantas: clientes que entran y salen, trasiego de maletas, gente en el vestíbulo, móviles sonando aquí y allá. Pero a todo ello hay que añadir, como un suplemento exclusivo, la presencia de fotógrafos profesionales y aficionados que bombardean interior y exterior con sus cámaras. Algunos entran, toman sus fotos, y vuelven a salir. No son clientes del hotel, ni siquiera turistas; son sólo gente de la calle que no puede resistirse a llevarse un recuerdo de una de las edificaciones más espectaculares erigidas en el último año en la capital catalana.

Cuando la cadena Hoteles Santos emprendió la ampliación de su oferta con la construcción del hotel Porta Fira en Barcelona, tenía claro que quería ofrecer a sus futuros huéspedes algo que se saliera de lo común en todos los aspectos. Una

intención que cristalizó, en primer lugar, con su localización, situada en una de las zonas de mayor desarrollo de la Ciudad Condal, frente a la Fira Gran Vía, con fácil acceso tanto al centro de Barcelona como al aeropuerto de El Prat; en segundo, con el propio diseño del edificio, una vistosa torre de 110 metros de altura diseñada por el arquitecto japonés Toyo Ito e inspirada en la forma de la flor de loto; y en tercero, en la exigencia de calidad para sus instalaciones y proveedores, donde ha recurrido a las firmas más vanguardistas y que podían ofrecerles mayor garantía. En total, cuatro años de obras y las carreras habituales para conseguir que todo funcionase sin problemas en su inauguración el pasado 1 de febrero.

Una apertura sin nervios

“Todas las aperturas son duras y quien diga que no, miente”, declara Mónica Alcoriza. Mónica no sólo es la Directora General del Hotel Porta Fira, sino también la Directora General de Operaciones del Grupo Hoteles Santos en la zona de Levante, lo que le ha supuesto participar en la dirección

de tres hoteles anteriores al Porta Fira. Comparando su experiencia con los otros casos, no duda en afirmar que “no hemos tenido problemas de instalaciones en general ni de respuesta de estructura. Además, a nivel de servicio hemos tenido un equipo muy estable, ha habido muy poca rotación. Es una de las aperturas más tranquilas que he vivido, y he hecho algunas ya, ¿eh?”.

Cuando se tomó la decisión de abrir un hotel en Barcelona, el grupo Hoteles Santos contaba con cinco hoteles en su cadena; actualmente tiene once, a los que se añadirá en 2012 un nuevo establecimiento en Málaga. “Pero Barcelona era un punto de mira desde el principio cuando se decidió emprender la expansión”, recuerda Mónica Alcoriza. “Y perseguimos este destino hasta conseguir este proyecto, justo enfrente de la Fira de Barcelona”.

Clientes para todos los gustos

La ubicación del Porta Fira parece convertirle en carne de cañón para atender



especialmente a clientes corporativos. Sin embargo, Mónica Alcoriza quiere hacer una distinción entre “el cliente corporativo individual, el cliente de empresa, que viene por una feria evidentemente, y por otro lado el cliente de convenciones, congresos e incentivos, otro segmento hacia el que nos hemos enfocado mucho y para el que hemos dotado al hotel de una infraestructura básica. Tenemos una sala preciosa de cinco metros de altura y 800 metros cuadrados, además de otras nueve más pequeñas que nos ayudan a captar este tipo de cliente”. Otros extras para este cliente corporativo incluyen WiFi en todo el hotel y sus cuatro últimas plantas, que constan sobre todo de suites pensadas para directivos de alto nivel. “lo que hemos intentado es que tanto los asistentes a la feria como los altos directivos tengan su espacio y puedan encontrarse a gusto en el hotel”.

En cuanto a los clientes vacacionales, serán igualmente bien recibidos en el Porta Fira: “Contamos con unos servicios muy enfocados para el cliente que viene a visitar Barcelona. Creo que una de las cosas que nos diferencia es que tenemos una flexibilidad muy buena y que adaptamos el servicio del hotel al cliente que lo utiliza. Creo que es un hotel en el que todo el mundo se siente a gusto, venga por el motivo que venga. Además, como las diferentes zonas están bien separadas,



—el spa, por ejemplo, está en la planta 17— el cliente corporativo no tiene porqué mezclarse con el vacacional”.

La oferta gastronómica más moderna

En la selección de los proveedores para el nuevo Porta Fira, la cadena Hoteles Santos buscó mantener los mismos niveles de exigencia que habían estado presentes durante la concepción y ejecución del proyecto. Y uno de los seleccionados fue Fagor Industrial, que ha tenido a su cargo toda la instalación de los servicios de cocina y conservación de alimentos. Una tarea de enorme responsabilidad para la firma de Mondragón, pues el hotel buscaba ofrecer a sus clientes una oferta gastronómica moderna y variada, que precisaba de instalaciones complejas en varios niveles, y que tuvo su primera prueba de fuego en la recepción con cena de gala organizada por la cadena para presentar sus nuevas instalaciones: un evento que contó con la presencia de las más importantes personalidades de la política catalana, además de los máximos responsables de las empresas proveedoras, incluida Fagor Industrial, representada por Raúl Sanblas y Antonio Castañer.

El éxito de la cena sirvió al mismo tiempo de pistoletazo de salida para este nuevo hotel y de contrastación de la calidad de las instalaciones de Fagor Industrial, que deberá dar servicio de hostelería completo no sólo a los 640 huéspedes que suponen el máximo de capacidad del establecimiento, sino también a los clientes que acuden a su restaurante u organizan sus eventos en sus salones o en su innovador jardín japonés, situado en la primera planta, a nueve metros de altura sobre el suelo.

“Nuestra sala de banquetes en la primera planta ofrece acceso directo al jardín; es algo muy curioso y que además ayuda mucho, porque contar con un jardín elevado a nueve metros del suelo donde puedes celebrar un cóctel, un coffee break o una cena, es algo que se agradece mucho en plena ciudad”, declara Mónica Alcoriza. “Tenemos además un restaurante en la planta baja donde ofrecemos un menú diario y además una carta elaborada con una mezcla de cocina internacional y de mercado”.

No son proveedores, son colaboradores

A la hora de evaluar su relación con los

proveedores, Mónica Alcoriza no duda en calificarla como “¡básica!”, pero incidiendo en que es un término que, en su opinión, está evolucionando: “la palabra proveedor existe y tiene que ser así, pero al final yo creo que todos somos colaboradores. Esas relaciones entre empresas colaboradoras tienen que ser prioridad en estos momentos; ha llegado un momento en el que la crisis nos ha ayudado a comprender esta relación “win to win”, que hoy en día es más importante que nunca”.

Cabe preguntarse si en una situación económica como la actual, contar con un edificio que atrae las miradas del público tanto de lejos como de cerca es suficiente para asegurarse el éxito en el terreno hostelero. Pero Mónica Alcoriza lo niega de forma categórica: “Es muy importante la calidad, la excelencia en el servicio al cliente, eso de lo que tanto se habla, pero que hoy en día es más importante que nada. El dinamismo y la flexibilidad son palabras clave en nuestro sector”. No se trata, pues, únicamente de ver y admirarse; todas las tripas, la estructura interna del Hotel Porta Fira está a la altura de su impresionante exterior. Aquí, y nunca mejor dicho, no todo es fachada.

FAGOR INDUSTRIAL EQUIPA EL HOTEL PORTA FIRA DE BARCELONA

En la selección de los proveedores para el nuevo Porta Fira, la cadena Hoteles Santos ha buscado mantener los mismos niveles de exigencia que han estado presentes durante la concepción y ejecución del proyecto. Y uno de los seleccionados ha sido Fagor Industrial, que ha tenido a su cargo toda la instalación de los servicios de cocina y conservación de alimentos.

El diseño y la ejecución se han realizado de manera conjunta con la propiedad por motivos de explotación y de disponibilidad de espacios en una obra tan compleja que se ha llevado a cabo entre 2008 y 2009 por parte de la delegación de Cataluña. Sobre todo para definir necesidades y conceptos de trabajo, aunque también con el equipo de dirección facultativa, diseño, arquitectura e ingeniería. "El cliente quería una cocina para restaurante y otra más pequeña para atender banquetes, además de comedor de personal, bar, almacén y cámaras", explica Antoni Castañer, Director Regional de Cataluña de Fagor Industrial.

El principal condicionante a la hora de ejecutar los trabajos ha sido la singularidad y el sorprendente aspecto del edificio con formas redondeadas y con un núcleo de hormigón que aguanta toda la estructura, con una fachada de tubos de aluminio rojos. Fagor Industrial ofreció entonces un proyecto completo partiendo de un espacio en blanco con formas irregulares dadas por el propio diseño del edificio. Entre las principales complicaciones

ha destacado el tema de la extracción de humos en un complejo hostelero de 26 plantas unido a la especial dificultad de contar con un helipuerto en la cubierta aunque se ha atendido con todo lujo de detalles la salida de humos desde las diferentes cocinas a cubierta.

La participación de Fagor Industrial ha comprendido el equipamiento integral en todas las zonas de restauración: para la cocina del restaurante de la primera planta, ha instalado una cocina mural gama 900, zona de lavado compuesta por lavavajillas de cúpula, cámaras y office de camareros, mientras que la cocina principal consta de un tren de arrastre, lavavajillas de cúpula para servicio de restaurante, cocina para restaurante gama 900, office de camareros... Y, quizá el elemento más vistoso de todo el conjunto, una espectacular barra de bar de forma ovalada diseñada según los patrones del arquitecto japonés Toyo Ito.

El equipamiento de la zona de banquetes se ha llevado a cabo en colaboración con la cadena Paradis, y consta de dos trenes de arrastre, una cocina de acabados y un office de camareros con cámara de bebidas, mientras que en la planta sótano se han instalado las cámaras frigoríficas generales con

“Es una obra muy completa en la que hemos dado soluciones a todas las necesidades del cliente”

diferentes compartimentos, una central frigorífica de última generación, almacén general y comedor de personal.

“Es una obra muy completa en la que hemos dado soluciones a todas las necesidades del cliente, ya sea para atender al restaurante a la carta, a banquetes o al comedor de personal”, destaca Castañer.

CASE STUDIE

FICHA TÉCNICA

TIPO DE INSTALACIÓN

Hotel de 4 estrellas frente a la Feria de Barcelona

LOCALIDAD

Hospitalet, Barcelona.

FECHA DE LA OBRA

Realizada durante el 2008 y 2009.

DELEGACIÓN DESDE LA QUE SE HA LLEVADO LA OBRA

Delegación Catalunya

EQUIPAMIENTO FAGOR

ZONA PLANTA SOTANO:

Cámaras frigoríficas generales con diferentes compartimentos. Central frigorífica de última generación, almacén general y comedor de personal donde se encuentra instalado un self

ZONA COCINA PRINCIPAL:

Tren de arrastre, lavavajillas de cúpula para servicio de restaurante, cocina para restaurante gama 900, office de camareros

ZONA BANQUETES:

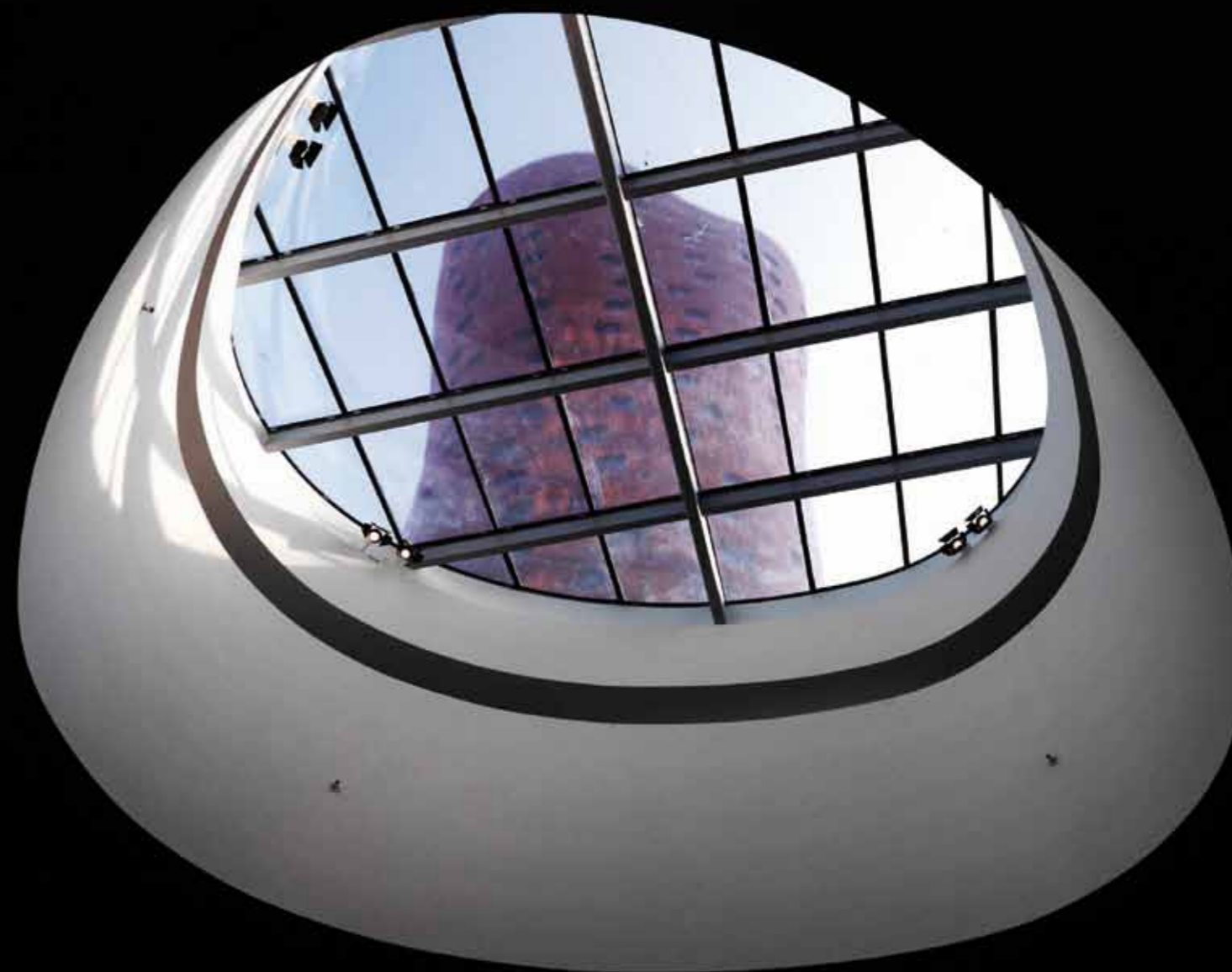
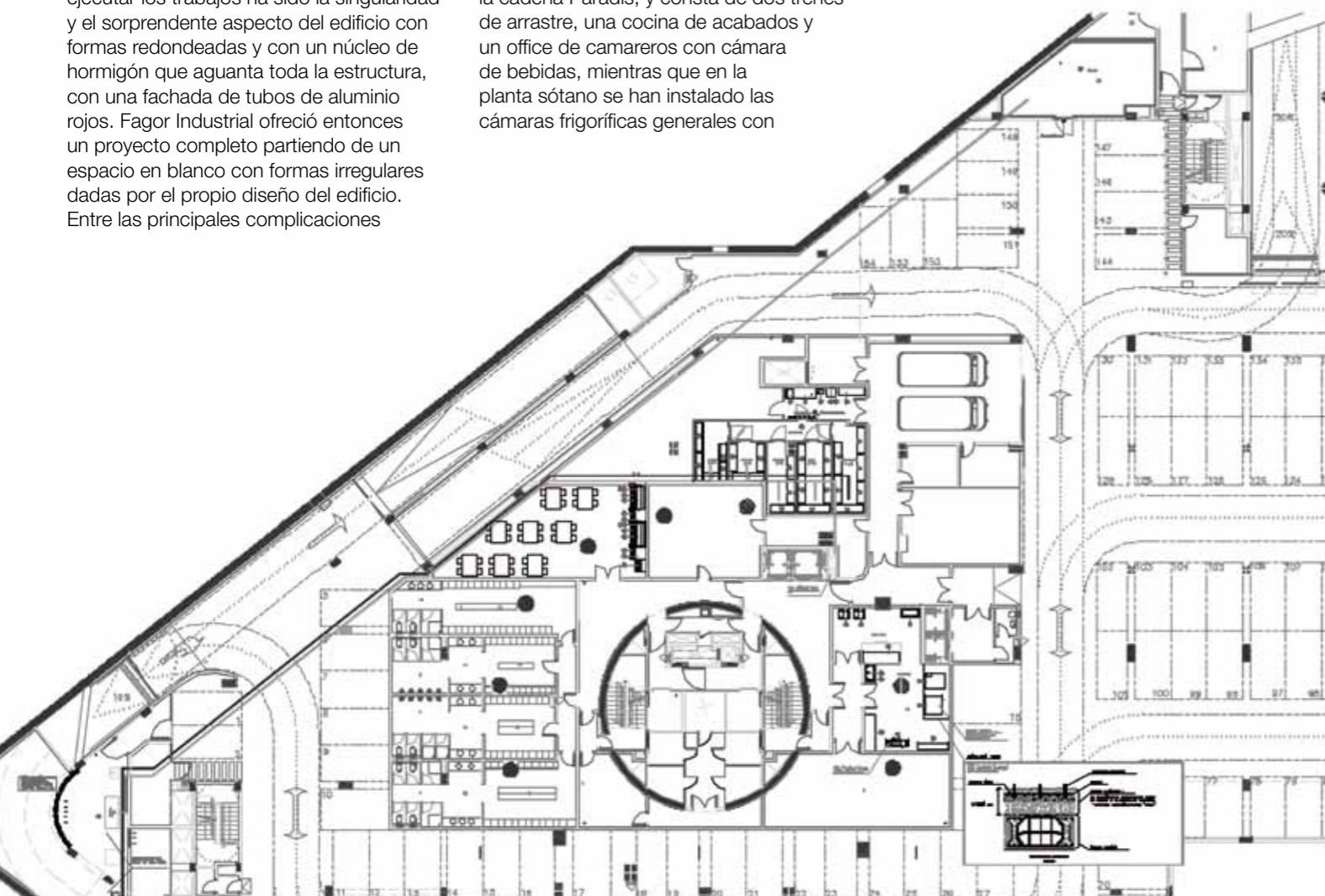
En esta zona el servicio de cocina está realizado en colaboración con la empresa Paradis en dicha zona tenemos instalados 2 trenes de arrastre, una cocina de acabados y un office de camareros con cámara de bebidas

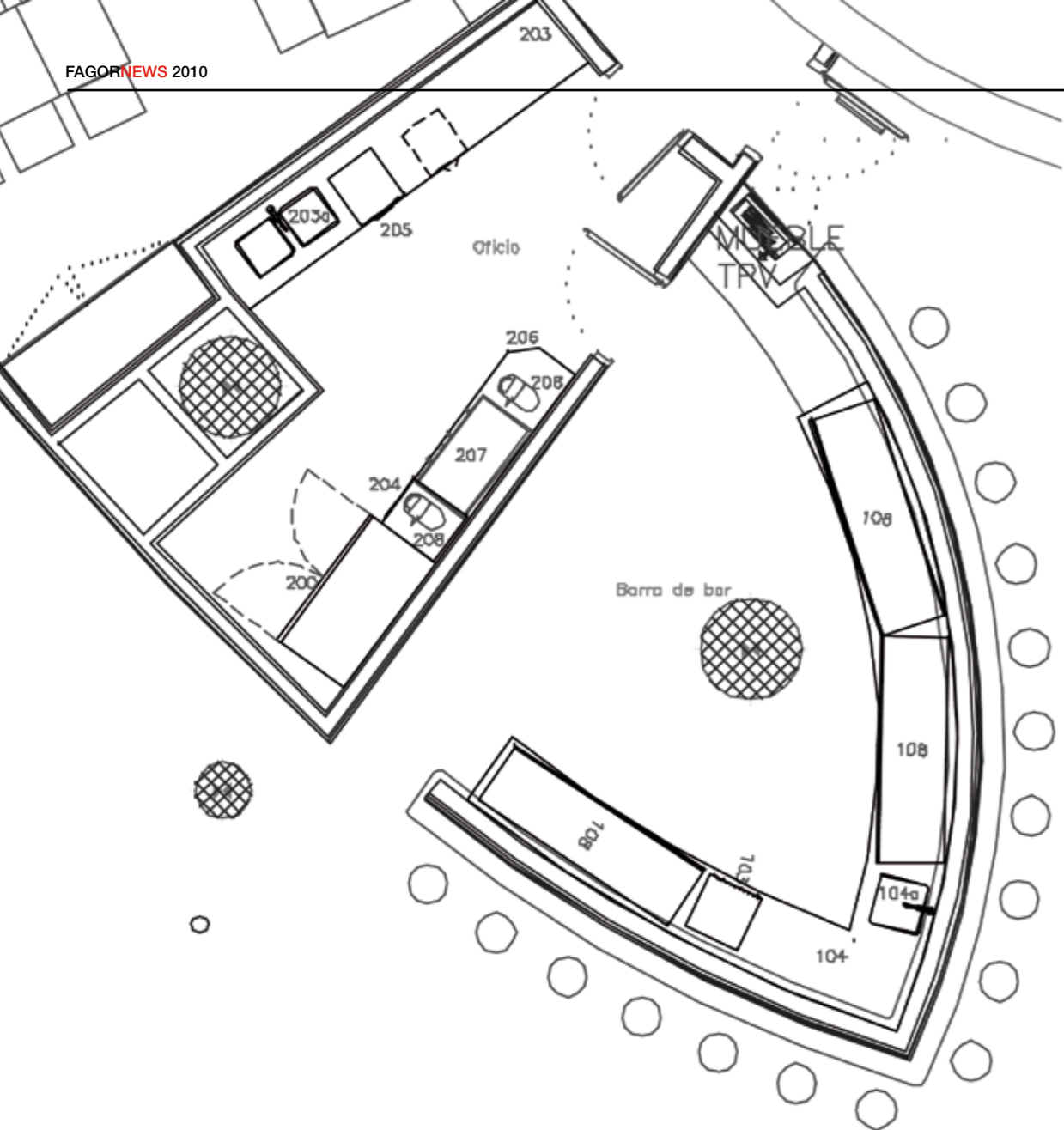
ZONA COCINA RESTAURANTE PLANTA PRIMERA:

Esta zona consta de una cocina mural gama 900, zona de lavado compuesta por lavavajillas de cúpula, cámaras y office de camareros.

ZONA BARRA DE BAR JUNTO A LA ENTRADA PRINCIPAL.

De diseño espectacular en forma ovalada diseñada por el famoso arquitecto Japonés Toyo Ito.





“Es muy gratificante ver resueltas las dificultades extremas que plantea un edificio de estas características”

La instalación ha durado más de un año. En una primera fase se hicieron las verticales de extracción de humos, en una segunda se completó la instalación frigorífica y cámaras en sótanos y finalmente se desarrolló el equipamiento de cocinas.

En materia de potencia e innovación destaca la central frigorífica instalada en el sótano que cuenta con una solución interesante para ventilar al exterior sin afectar a la estética del edificio. “Hemos buscado soluciones para el paso de las instalaciones respetando sectores de incendios y el núcleo del edificio. Ha sido una obra grande en la que hemos tenido que emplearnos a fondo para satisfacer tanto a nuestro cliente como a la dirección facultativa”, comenta Castañer.

La maquinaria de la barra de bar en forma de pétalo de flor de Loto, de cara al público, y con una geometría tan especial obligó al equipo laboral a convertirse en

casi orfebres con acero inoxidable. En cuanto a los elementos de seguridad de la cocina, en las zonas de cocción se han protegido con sistemas automáticos de incendios independientes con conexión a la central de alarmas del edificio.

Una vez más Fagor Industrial ha sido capaz de dar respuesta al más alto nivel y ofrecer soluciones integrales a las necesidades planteadas por el cliente. Una valoración positiva sobre el trabajo realizado en esta obra tan fuera de lo común, en la que hubo que inventar remedios solventes y eficaces a problemas que antes no existían y que se crean por la propia singularidad de la obra.

“Ha sido una experiencia muy enriquecedora para todos, tanto a nivel personal como profesional porque es muy gratificante ver resueltas las dificultades extremas que plantea un edificio de estas características”, finaliza Antoni Castañer.



GENTE FAGOR



Tecnisur

P & R

GENTE FAGOR

Háblanos de los inicios de Tecnisur... ¿cuál es su historia?

Tecnisur inicia su andadura en el verano del 99 como asesores en la planificación del equipamiento integral de todas las instalaciones de un hotel de 503 habitaciones, el Playaluna, en Roquetas de Mar (Almería).

Sois de Vitoria pero terminasteis en Roquetas de Mar... ¿cuál fue el motivo?

Este proyecto del hotel en Roquetas supuso la necesidad de desplazarse a menudo a Almería. Las relaciones con distintos gremios implicados (arquitectos, aparejadores, ingenieros, constructores...) y el día a día de la calle evidenciaban el crecimiento de la provincia de Almería. La agricultura, el turismo, la construcción y las canteras de mármol de Macael (principales motores económicos de Almería) generaban volumen de negocio y muchos puestos de trabajo.

A la vez que desarrollábamos el proyecto del Hotel, surgieron otros proyectos importantes de Hostelería y Lavandería que requerían nuestra presencia. Fue una época de frenética actividad ya que coincidió con el último trabajo realizado en Vitoria-Gasteiz en primavera de 2000, la reforma del Restaurante "ZALDIARAN".

Obra a la que tenéis especial cariño ¿no?

Si. Por cierto, el Zaldiaran está íntegramente equipado con material Fagor, de lo que nos sentimos especialmente orgullosos porque sin duda alguna, fue un paso importante en el impulso que su Gerente Gonzalo Antón dio al restaurante para la posterior obtención de la única estrella Michelin que hay en Vitoria.

Además, por los fogones del Restaurante Zaldiaran (en sus jornadas gastronómicas) han pasado los cocineros más prestigiosos nacionales y extranjeros (Arguiñano, Subijana, Arzak, Arbelaz, Adriá, Michel Guérard, Lluís Cruanyes, Oyardibe, Adúriz, Michel Trama, Didier Oudill, Jenaro Pildain, Michel Bras, Berasategui, Santamaría, Roca, Carme Ruscaldeda, Arola, Dani García, Joël Robuchon, Arbelaitz, Jacques Chibois, Carlo Cracco, Fermin Arramdiabe, Gerhard Schweiger, Urdiain, Harald Wohlfahrt, Jonnie Böer, Dacosta, Anatoly Komm,...)

Una vez terminado el proyecto satisfactoriamente, pudimos asentarnos en Roquetas de Mar en 2001 para desarrollar in situ todos los proyectos que iban surgiendo.

¿Cuántos sois en la empresa?

Actualmente somos un equipo de 9 personas, entre técnicos, administrativos y comerciales, lo que nos permite dar servicio a toda la provincia de Almería.

Tecnisur distribuye maquinaria de hostelería pero también hacéis proyectos, ¿no? ¿qué servicios ofrecéis a vuestros clientes?

Somos una empresa dedicada a proyectos integrales: diseñamos las instalaciones (cocina, lavado de vajilla, cámaras, buffet, barra, lavandería,...), suministramos y montamos los materiales, asesoramos al cliente y ofrecemos un servicio post-venta tanto de servicio técnico como de optimización del uso de las instalaciones y de mejora de las mismas.

El apartado de la post-venta nos parece fundamental. Como ejemplo de mejora en las instalaciones del cliente y gracias al nuevo showroom de Fagor en Lucena, hemos podido sacar al cliente de su día a día y hacerle una demostración de los

beneficios del uso combinado de los Hornos y el abatidor de temperatura.

¿Qué tipo de maquinaria distribuis?

Nuestro sector fundamental es la Hostelería y Lavandería y con la maquinaria de Fagor y Edesa prácticamente cubrimos la gama de productos necesaria.

Objetivo a corto y medio plazo que os hayáis marcado.

El objetivo a corto plazo sigue siendo mantenernos en el mercado dando un servicio de calidad a un precio competitivo, algo que vemos que ha sido productivo después de 10 años de trabajo en Almería, ya que nuestros clientes vuelven a contar con nosotros en sus nuevos proyectos.

A medio plazo, queremos seguir consolidándonos como empresa especializada en el sector de la Hostelería y la Lavandería. Además, tenemos varias vías complementarias de negocio que ya estamos incorporando a la empresa y que tenemos que ir desarrollando.

¿Cómo veis el sector? ¿como ha afectado a vuestra empresa la situación actual?

Los problemas socio-económicos de España de los últimos tiempos han afectado negativamente a la actividad empresarial en general y en particular a la hostelería. En la zona de costa el negocio depende mucho del turismo y el sector de la restauración está supeditado a los resultados de la Semana Santa, las comuniones, el verano, las fiestas patronales, las Navidades, etc... En función de ello, unos invierten y otros no. En el interior de la provincia, y en concreto en la cuenca del mármol, la actividad ha quedado semiparalizada con la caída del sector de la construcción y la falta de movimiento empresarial. Esto, ha afectado



considerablemente a la hostelería, que trabaja bien los fines de semana pero no tanto los días laborables.

Como dato positivo, Tecnisur está bien posicionada en la proyección e instalación de residencias para personas mayores. No obstante, la competencia puede llegar a ser brutal y desleal a veces, algo que dificulta la obtención de buenos resultados.

¿Cómo se promociona Tecnisur?

A través de la publicidad en revistas de las fiestas de los municipios, páginas amarillas, internet, visitas a organismos oficiales... Además, las inauguraciones de cualquier instalación que hemos realizado son buenas ocasiones para darnos a conocer, y, sobre todo, a través de nuestros clientes. Ellos nos han facilitado el trabajo de promoción recomendando nuestro servicio a otras personas.

¡Ah! Y las Ferias Locales. A Juan Manuel Reche, gerente de Gerial S.L., lo conocimos en Veractiva (ubicada en el Levante Almeriense) en 2003 y desde entonces hasta ahora hemos equipado 5 residencias y 1 restaurante.

¿Cuándo comenzasteis a trabajar con Fagor Industrial?

¡Uff! Hace 35 años.

¿Recuerdas cómo fue ese primer contacto entre ambas compañías?

En principio empecé a conocer el producto a través de comerciales distribuidoras de Fagor en Álava, y ganar el concurso técnico y comercial del equipamiento de la Academia de la Policía Autónoma del País Vasco en Arkaute (Vitoria), me permitió entrar en contacto directo con Fagor

Industrial a través de José Enrique Eladio y Ángel Codón entre otros. Y así, la primera promoción de Arkaute se alimentó con comida preparada en maquinaria Fagor. Este fue sin duda un momento crucial de esta relación laboral de tantos años.

¿Qué os ha ofrecido Fagor Industrial durante todo este tiempo para que sigas confiando en él?

De inicio, y fundamentalmente, siempre nos ha ofrecido un buen producto. También seguridad y continuidad. De hecho, inconvenientes que han surgido a lo largo de todos estos años se han podido ir resolviendo. La gama de productos se ha ampliado mucho, lo cual nos permite presentar en el mercado un producto nacional variado y competitivo frente a otras marcas nacionales y extranjeras. El lema del último Hostelco "Fagor, valor seguro" es muy acertado. Así lo sentimos y así lo transmitimos a nuestros clientes.

¿Qué os tiene que aportar un fabricante para confiar en él?

Seriedad, garantía de producto, diversas gamas, recambios, precios competitivos, amplios descuentos y asesoramiento técnico y comercial.

Recientemente habéis hecho una instalación en la Residencia Virgen de la Esperanza (La Vega de Acá). ¿en qué ha consistido el proyecto? ¿qué maquinaria habéis instalado?

Ha sido un proyecto de Diseño, Dirección y Coordinación de Gremios, Suministro y Montaje de Maquinaria de Cocina, Lavado de Vajilla, Cámaras, Almacén, Office de Plantas y de Lavandería.

La residencia de La Vega de Acá ha sido muy anhelada en Almería capital debido al



déficit de plazas de geriatría. En nuestro primer contacto con la UTE FACTO-GERIAL en marzo de 2009, nos dejaron bien claro que iba a ser una residencia modélica y que como tal teníamos que proyectarla y responsabilizarnos de su correcta ejecución.

Esto se convirtió en un aliciente para nosotros ya que no se trataba de suministrar unos materiales de cualquier manera, sino que el diseño de la entrada y circulación de alimentos, de la salida de basura y de los espacios precisos para las distintas áreas de cocina y de lavandería tenían que estar bien definidos para ser lo más funcionales posible y respetar las normativas especiales de una instalación de este tipo.

Al final, nuestro proyecto gustó y nos lo adjudicaron descartando a la competencia que tuvimos. A partir de ahí nos encargamos de suministrar planos técnicos de la instalación para los gremios de albañilería, fontanería, electricidad, gas... y durante meses hemos estado supervisando la evolución de la obra y dirigiéndola para que quedara tal y como se había diseñado.

Para la maquinaria de cocina y lavandería hemos confiado en Fagor Industrial (Marmita, Sartén Basculante, Cocinas, Planchas, Freidoras, Baño María, Hornos, Abatidor de temperatura, Mesas Frías, Lavadoras, Secadoras, Calandra, Mesa de Repaso), para las mesas, fregaderos, estanterías y maquinaria auxiliar en Edesa Hostelería y para las cámaras en Kide.

¿Cuánto tiempo ha durado la obra?

La ejecución de la obra civil ha durado casi 2 años y nosotros hemos estado trabajando durante 15 meses.

GENTE FAGOR



Iwao Komiyama

P & R

GENTE FAGOR

Alejandro 'Iwao' Komiyama (Buenos Aires, 1967) es un cocinero mundialmente reconocido. Embajador de lujo y pionero en Argentina de la cocina japonesa y asiática en la que se inició desde niño, en la actualidad dirige una empresa de catering, realiza programas de televisión y asesora técnicamente a los emprendedores que quieren poner en marcha su propio restaurante, además de dar clases de su especialidad. Entre sus grandes virtudes, los pescados y el marisco.

Usted está considerado como un gran itamae, pero seguro que el camino no ha sido sencillo. ¿Cuántos años tuvo que estudiar y qué tipo de preparación necesitó para convertirse en un itamae tan reconocido?

Trabajo profesionalmente desde los 12 años y creo que cocino desde que nació. Cuando todos jugaban con el 'autito' yo jugaba con el wok, una tabla y un cuchillo. Vengo de una familia gastronómica, vivía detrás de un restaurante y jugaba con mi abuela cocinando. Así es la historia desde mi infancia hasta la actualidad. En fin, es una forma de vida.

Para doctorarse en cocina japonesa, ¿hace falta algo que no requiera un chef occidental? ¿Qué tipo de habilidades se requieren?

No, ninguna. El amor por la cocina. El amor lo puede todo porque es la clave, el amor por el producto, como lo cuidas y como lo cocinas. Los grandes maestros de la cocina siguen aprendiendo siempre.

¿Cuándo decidió que quería convertirse en un chef profesional? ¿Fue ya en Japón en el restaurante de su abuela?

Así es, desde pequeño me gustaba la cocina. Me gustaban tres cosas, es como estar enamorado de tres mujeres a la vez y tener que tomar una decisión. Yo amo la cocina, amo la música y a su vez también amaba los deportes. Tuve que dejar la música por falta de tiempo, tuve que dejar el deporte, estudié arquitectura que jamás ejercí, pero hoy en día creo que soy un poco de todo eso. Hago un plato desde una composición más arquitectónica, diseño las presentaciones y busco cuidarlas mucho.

¿Cuál considera que es el secreto de su gran éxito?

No sé si es un secreto, yo creo que es el amor, la dedicación y el trabajo que pongo. Trabajo muchas horas. La gente cree que hago fotos, grabo y se acabó. Mis días empiezan a las nueve de la mañana y terminan a las 12 de la noche. Trabajo duro pero porque me gusta, sino me gustara, creo que sería incapaz incluso de trabajar seis horas.

¿Qué consejo daría a los futuros aspirantes a chef para poder alcanzar sus metas?

Si les gusta, que trabajen, que sigan aprendiendo y que sean humildes. Constancia y humildad es lo que les va a hacer aprender. El que no escucha, no aprende.

¿Cuáles son sus restaurantes actuales en Argentina? ¿Cuáles son sus proyectos futuros?

“Ahora en Argentina la carne la comen cruda y el pescado también”

No tengo restaurante ahora mismo. Tuve el primer restaurante hace más de veinte años. Lo que tengo ahora mismo es una empresa de catering. Además de hacer tele y dar clases, me dedico al asesoramiento técnico para la gente que quiere montar restaurantes. Formo gente, monto restaurantes y cuando están funcionando me voy. Es lo que más me gusta.

¿Qué proyectos de futuro tiene en mente?

Ahora mismo estoy trabajando en la creación de una Escuela de Cocina, porque doy clases en muchos lados por todo el mundo, pero no tengo un lugar donde poder dar las formaciones. Ese es mi gran proyecto y ya empezó.

¿Planea hacer algo específico en Japón?

Estuve el año pasado en Japón, recibí una distinción, actualmente me han nombrado como Mejor Chef Japonés del mundo fuera de Japón y me ofrecieron ser el embajador de todo lo que tenga que ver con habla hispana. Me gustaría mucho, junto con la Embajada japonesa poder difundir más mi cocina en el mundo. La gente habla mucho de cocina asiática, pero hay cosas buenas y malas.

¿Cuáles son sus especialidades de cocina?

La cocina japonesa puntualmente y la cocina asiática. Sobre todo los pescados y mariscos.

¿Cómo ha integrado los sabores tan dispares de la cocina argentina con la japonesa?

Siempre se habla de diferencias y yo no encuentro tantas. Creo que las cosas se suman, tomando lo bueno y descartando



lo malo. Yo tomé lo bueno de la cocina argentina y lo que no encajaba no lo sumé a mi cocina. Es como querer hacer un asado con sushi, eso es imposible, pero si utilizas cocciones argentinas u occidentales..., por ejemplo a mí me gusta el pescado semi crudo dentro, pero un poco sellado por fuera.

¿Qué aceptación tiene el tipo de comida que hace en Argentina?

A la gente le gusta mucho. Cuando empecé con esto había solo tres restaurantes japoneses, ahora hay más de dos mil y Argentina era una zona en la que no se comía pescado y la carne se comía cocida. Ahora la carne la comen cruda y el pescado también. Logré vender pescado y encima crudo en un país donde la carne se comía cocida. En su día me decían que sería algo imposible de lograr.

¿Diría usted que la popularidad del sushi en Occidente está tapando la riqueza de la cocina japonesa? (desde el punto de vista de que la gastronomía japonesa tiene muchos más platos que únicamente sushi).

Algo de eso hay, porque el sushi es el 20% de lo que es la cocina japonesa. Hay mucho más por mostrar, pero hay que empezar y el sushi es un buen embajador. Yo aparte del sushi hago mucha variedad de cocina japonesa y a la gente le gusta mucho. Es cuestión de tiempo.

En los últimos años se ha disparado la moda del sushi creativo, con muchas combinaciones y nuevos ingredientes. ¿Por dónde van las tendencias en este terreno? ¿Hay límites?

Yo siempre digo que están bien las evoluciones, pero que están mal las confusiones. Yo no creo mucho en la fusión, porque hay más confusión que fusión.

¿Qué opina de la creciente proliferación de restaurantes chinos reconvertidos en restaurantes asiáticos, incluyendo platos japoneses? ¿Cree que pueden rebajar las expectativas de calidad del público ante la comida japonesa?

Hay de todo, porque hay distintos paladares. El que tiene buen paladar, va a ir a comer a otro lado y lo va a pagar. Hay restaurantes de tenedor libre (buffet libre) y gente que va a ellos, porque valoran más la cantidad que la calidad y van a existir siempre. Pero el que sabe comer lo va a pagar, porque sino no existirían un Arzak o un Adrià. Yo prefiero comer tres platos bien que quinientos y tener luego una indigestión, pero son formas de pensar.

¿Qué supone su experiencia televisiva? ¿Qué le ha aportado como chef?

A mí me ha aportado algo muy importante, sobre todo haber podido promocionar mi cocina y que la gente la haya aceptado. Tuve un restaurante muy conocido pero muy local y llegaba a un tipo de gente pero no de forma masiva. Haber tenido un programa de televisión vigente desde hace 10 años y que la gente acepte lo que yo hago y se anime a probar es lo más importante. Quiero que la gente se anime a probar todo lo diferente. Hay un chef argentino que decía: 'El pescado bien cocido' y yo le decía. 'Sí, como todo lo que comes'. Me decían que estaba un poco loco en Argentina.

¿Cómo responden los clientes a su empresa de catering? ¿Está obteniendo éxito?

Está gustando mucho, el problema es que no le puedo dedicar mucho tiempo porque no dispongo de él. Pero me gusta porque me deja ser creativo. Yo hago eventos temáticos, me deja expandir mi creatividad

dependiendo del evento y lo bueno es que me pagan. Me deja crear y sentir la adrenalina de la gastronomía. Si te gusta es una maravilla, pero como no te guste es una locura.

¿Cuál es su utensilio de cocina fetiche, sin el que usted no podría pasar?

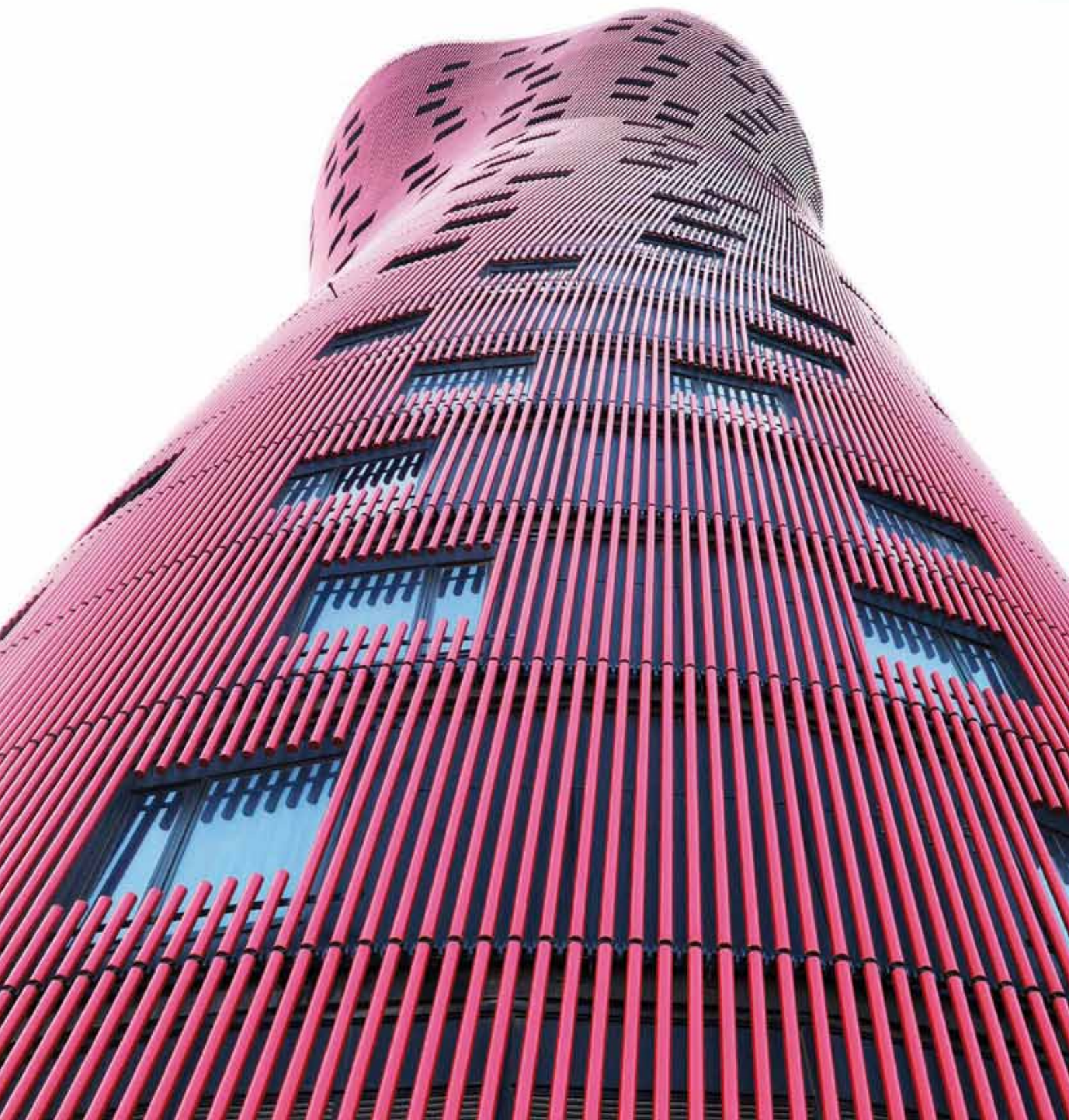
Un cuchillo y una tabla. Con eso creo que resuelvo todo.

Para el tipo de cocina que usted hace, ¿qué equipamiento de hostelería necesita? ¿Es muy diferente de un restaurante convencional?

No, no. Necesito una cocina con dos virtudes grandes: potencia en la salida de fuego en alta y baja. Fuegos muy bajos controlables y muy altos. Un wok es tener un auto con mucha potencia, que lo puedas dominar. Una buena cocina es como tener un Ferrari que puede andar por la calle o por la autopista perfectamente.

¿Qué valora en un proveedor de equipamiento para hostelería?

Además del equipo, el servicio postventa. Un equipo que te respete lo que te vende. Si pasa algo que el servicio sea bueno, que te resuelva el problema. No es sólo comprar, sino que si pasa algo te lo solucione. Esa marca será para siempre. Es tan importante como la calidad, porque te sientes amparado.



B° Santxolopetegi, 22
Aptdo 17 - 20560
Oñati (Guipúzcoa)
Tel.: +34 943 71 80 30
www.fagorindustrial.com

FAGOR NEWS

