



PARA PROFESIONALES



# SE BUSCAN LOS MEJORES ARROCES DE ESPAÑA 2018

Los chefs vuelven a tener la oportunidad este año de presentar su mejor versión y sorprender a todos con sus habilidades para cocinar un arroz. El concurso Mejores Arroces, organizado por Unilever Food Solutions, vuelve con su segunda edición para intentar dar con el mejor arroz de España de 2018.



Los participantes pueden ganar campañas publicitarias, lotes de productos y un horno Rational

Este año, el embajador del concurso es Kiko Moya, 2 estrellas Michelin y jefe de cocina del restaurante La Escaleta (Cocentaina, Alicante). De momento, casi 900 restaurantes ya están participando en esta edición. Desde febrero, mes en que se puso en marcha la campaña, y hasta octubre de este año, los restaurantes de todo el país participantes propondrán una receta de arroz que los clientes valorarán según el resultado.

El objetivo del concurso es dinamizar el consumo de arroz fuera del hogar, ayudar a llevar más tráfico a los restaurantes y, por qué no, dar una alegría al estómago en el proceso. Por otro lado, el papel de los consumidores es primordial. Después de probar las diferentes recetas, son los encargados de puntuarlas y escoger a los seis finalistas a través de sus votos.



### Un éxito de participación

La nueva edición de Mejores Arroces ya suma casi 900 restaurantes españoles inscritos en el certamen. El concurso, organizado por Unilever Food Solutions y apoyado por la Federación Española de Hostelería (FEHR) y la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), busca el mejor plato de arroz y pretende impulsar su consumo en nuestro país. Además, también tiene como objetivo atraer nuevos clientes a los restaurantes participantes.

El lanzamiento de Mejores Arroces tuvo lugar en

HIP 2018 (Madrid) con la presentación a cargo de Kiko Moya, chef de l'Escaleta y galardonado con 2\* Michelin, y Sara Nicolás, ganadora de la pasada edición y chef del restaurante Voramar. Ambos cocineros realizaron un taller en vivo donde explicaron las diferentes variedades de arroz que podemos encontrar en España.

El plazo de inscripción se mantendrá abierto hasta octubre y los pasos para participar en el concurso son muy sencillos. Tan solo es necesario comprar productos Knorr, registrarse en la página web [www.mejoresarroces.es](http://www.mejoresarroces.es) y subir la receta de arroz. De esta manera, los con-

sumidores podrán visitar los restaurantes, probar los platos de arroz y votar las propuestas que más les gusten. A partir de estos votos se elegirán los mejores arroces que pasarán a la gran final.

Además, los establecimientos que participen optarán a una variedad de premios que van desde campañas publicitarias valoradas en 5.000 euros, un horno Rational, varios lotes de productos de Unilever Food Solutions y BRA, así como un espacio destacado en el libro Maestros Arroceros. Los consumidores también pueden ser premiados solo por dejar su voto, con regalos como iPads, iPhones y Smart Tvs.



## Sara Nicolás, chef de Voramar, "Mejores Arroces ha atraído a muchos clientes con su publicidad"

La primera edición del certamen de Mejores Arroces otorgó el primer premio a Sara Nicolás, chef del restaurante Voramar (Tarragona). Su receta de arroz cremoso con shiitake y presa ibérica con mayonesa de foie sedujo tanto al jurado como a los clientes que durante el concurso se acercaron al restaurante a degustarlo.

El arroz es la especialidad de este restaurante a pie de playa que quiso reinventar su habitual receta para presentarla al concurso. Después de probar diferentes ingredientes y sabores, decidieron incorporar las estrellas del plato: el foie y el shiitake. Ahora, cuenta, es el arroz que más piden sus clientes, "desde que ganamos y lo pusimos en la carta hemos observado que funciona muy bien, ¡a nuestros clientes les encanta!".

De la experiencia en Mejores Arroces, Sara destaca la campaña de publicidad que se hizo de su restaurante que ayudó a atraer clientela "muchos clientes sentían curiosidad por probar la receta ganadora". Además de los beneficios para su restaurante también muestra su testimonio personal. Según ella, "la organización fue maravillosa y es una experiencia que recomiendo, estoy muy contenta de haber participado".

La ubicación de su restaurante siempre ha jugado en su favor, ya que les permite tener la materia prima muy de cerca, y además contar con una oferta muy amplia de platos. La joven chef invita a visitar el restaurante y a degustar su plato estrella, pero además también sus otras especialidades como el rape a la marinera, el arroz negro o el arroz caldoso de bogavante.







# Barcelona se rinde a la PASTELERÍA COMO LA DE SIEMPRE de la mano de David Pallàs



Lactalis Foodservice Iberia realizó el 29 de mayo en Barcelona la 1ª Master Class a "8 manos" de la Pastelería como la de siempre bajo el amparo de las marcas Président Profesional, Puleva, El Castillo, y Ram y dirigido principalmente a los segmentos de Pastelería-Panadería, Horeca, obradores, semi-industrial y tienda tradicional



Elaboraciones de los Chefs realizadas en directo.

El equipo a 8 manos formado por David Pallàs y Jordi Farrés, embajadores de Lactalis y los ponentes invitados Jacob Torreblanca y Sergi Vela deleitaron a más de 360 pasteleros profesionales en una tarde con sabor dulce

Cada uno de ellos realizó una elaboración utilizando como ingrediente principal la nata pasteurizada por su frescura, aroma natural y gran bouquet.

Las elaboraciones realizadas en directo por los chefs fueron las siguientes:

-Mousse de piña colada by David Pallàs.

-Cheesecake de mascarpone by Sergi Vela.

-Tartaleta de limón y avellana by Jordi Farrés.

-Tartaleta de chocolate al horno con manzana confitada al azafrán y merengue, by Jacob Torreblanca.

Los 4 chefs finalizaron el acto con una espectacular elaboración a "8 manos" formando la palabra "COMPARTE".

Los asistentes a la Máster Class recopilaron todas las ideas y consejos que los grandes pasteleros les dieron a la hora de obtener mayor rendimiento y trabajar mejor las materias primas nobles, como son la nata pasteurizada y la mantequilla en sus obradores, además de despertar su imaginación e inspiración.



Jacob Torreblanca, David Pallàs, Jordi Farrés y Sergi Vela



Jacob, Jordi, David y Sergi elaborando a 8 manos la tarta "Comparte".

El objetivo de Lactalis Foodservice Iberia, a través de su amplio surtido de productos especializados bajo sus marcas, es estar cada día más cerca de ellos, entenderles y ofrecerles soluciones adaptadas a sus necesidades.

Lactalis sigue trabajando en el concepto la Pastelería como la de siempre introduciendo formaciones y clases magistrales en Escuelas de Pastelería y Hostelería, llegando así al origen del segmento.



Masiva afluencia en la Master Class de pastelería Como la de Siempre.



Master Class Pastelería Como la de Siempre "a 8 manos" organizada por Lactalis Foodservice Iberia.



## DAVID PALLÀS

Embajador y asesor de Lactalis en “Pastelería como la de siempre” desde 2015.

### Palmarés:

- Primer premio de Pastelería en la categoría de chocolate y bombones en la Copa de España de Pastelería 2007.
- Finalista del concurso Spanish World Chocolate Master celebrado en European de Paris 2002.
- Primer premio de degustación de bombones en el Spanish World Chocolate Master 1999.
- Primer premio de presentación de pieza en el Spanish World Chocolate Master 1999.
- Laureado en el Spanish World Chocolate Master 1999.



## JORDI FARRÉS

Embajador y asesor de Lactalis en “Pastelería como la de siempre” desde 2017.

### Palmarés:

- Capitán de la selección española en la Coupe du Monde de la Patisserie 2007.
- Medalla de bronce en la Final Internacional del Belgian Chocolat Award 2003 (Bruselas).
- Primer clasificado en la preselección española del Belgian Chocolat Award 2003.
- Medalla de oro en la Canjob 2000 (Campeonato nacional jóvenes pasteleros de España).
- Medalla de oro en el Trophée du Pirineu.



## SERGI VELA

### Palmarés:

- Ganador mejor pastel de chocolate del mundo en la Final del World Chocolate Masters 2009 (Paris).
- Mejor pastelero de proyección internacional, Premios Livania 2009.
- Mejor pastelero chocolatero de España obteniendo el Spanish Chocolate Masters 2008 (Madrid).
- Trofeo de plata en el VI y VII Concurso Internacional de figuras de chocolate.



## JACOB TORREBLANCA

### Palmarés:

- Premio mejor pastelero del año 2012 por la Real Academia de Gastronomía Española.
- Premio mejor pastelero del año 2010 por la Academia de Gastronomía Valenciana.
- Mejor tarta de chocolate Copa del Mundo de Pastelería Lyon 2005.
- Mejor tarta de chocolate del Campeonato del Mundo de Rimini 2004.
- Subcampeón del Campeonato del Mundo de Pastelería de Rimini 2004.
- Ganador del Campeonato Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 2003 celebrado en Madrid (MMAPE'03).

