

# bar & restaurante

La revista para los profesionales de la hostelería

Publicidad

Publicidad



www.difusionjuridica.es



Home bar&restaurante



Hemeroteca



Presentación



www.libros24h.com

Secciones :

Editorial

Al día

Sentencias

Ferías

A fondo

Actualidad

Productos

Tribuna de ofertas y  
anuncios

Núm. 50, Junio-Julio 2007

Ferías

## ■ TECHNIFIRA PROCLAMA A LOS VENCEDORES DE LAS COPAS DE ESPAÑA DE PASTELERÍA Y COCINA

TECHNIFIRA PROCLAMA A LOS VENCEDORES DE LAS COPAS DE ESPAÑA DE PASTELERÍA Y COCINA

Éxito rotundo de la TECHNIFIRA, con una afluencia de más de 6.000 profesionales de la

gastronomía  
CONTORNI, organizador del certamen, adjudicó los Premio Livanía al cocinero Dani García, el

pastelero Paco Torreblanca y el restaurante El Cellar de Can Roca.

Más de 6.000 profesionales han vivido intensamente durante tres días el festival gastronómico

TECHNIFIRA que se ha desarrollado en Vilafranca. Estos profesionales han valorado sobretodo

el centenar largo de actividades formativas de altísimo nivel a manos de los mejores

profesionales españoles y europeos. También han podido disfrutar de los mejores productos

gourmet de todo el mundo en los 120 stands de una feria que ocupa una superficie de 14.000

m2 de superficie. Esta segunda edición de TechniFira se ha revelado como un evento singular

especialmente dirigido a los profesionales y que ya esta en camino de convertirse en el tercer

encuentro del sector de la alimentación en el conjunto de España.

En esta segunda edición, TechniFira ha contado con un hecho excepcional: una relación de los

mejores profesionales se han disputado la Copa de España de Pastelería y Cocina. Un jurado de

primer nivel, presidido por el prestigioso pastelero Paco Torreblanca, proclamó ganador en la

categoría de chocolate al barcelonés David Pallàs, del Obrador Chocoprat, con un pastel de

líneas minimalistas; mientras que el japonés Makito Hiratsuka fue distinguido como campeón en

la categoría de azúcar gracias a una escenificación de la famosa Torre Calatrava de Montjuic, y,

finalmente, Jordi Bordàs, de Pastelería Santacreu de Viladecans, obtuvo el campeonato en la

categoría de hielo con una espectacular figura en forma de pelicano.

En cuanto al Campeonato de España de Cocina, el jurado de lujo que presidía Joan Antón

González Simó proclamó como ganador a Francisco Palomares, jefe de cocina del Restaurante

Tercer Mil•leni de Barcelona; en segunda posición quedó Oscar Piedra, de Santpedor, jefe de

cocina del Restaurante La Sala de Sallent; y el tercer clasificado fue el sevillano Miguel Díaz,

jefe de cocina del Restaurante San Fernando 27 de la capital andaluza. El jurado, que contaba

con el cavista y sommelier Agustí Torelló entre sus miembros, también distinguió a Francisco

Javier Navarro, responsable de Navarro Catering de Rivas (Madrid).

Los Premios Livanía, el reconocimiento de Contorni a la labor de los profesionales

TechniFira, y su organizador, Contorni Caoland, quiere ser un encuentro de profesionales y un

punto de reconocimiento a los que más han destacado en las diferentes áreas.

■ **TECHNIFI  
PROCLAMA  
VENCEDOR  
COPAS DE E  
PASTELERÍA**

Por este motivo, se ha celebrado la primera edición de los Premios Livanía, que a más de premiar a los campeones de la Copa de España de Pastelería y Cocina, han querido reconocer la trayectoria de profesionales de prestigio como Paco Torreblanca (mejor pastelero), Ramón Freixa (mejor cocinero de postres) y Dani García (mejor cocinero), a más de El Celler de Can Roca (mejor restaurante) y la Escuela Joviat (mejor escuela de hostelería). En la entrega de los premios David Boada, director de Contorni Caoland, anunció que " nuestra idea es institucionalizar los Premios Livanía y conseguir que se conviertan en un referente de credibilidad y prestigio en el sector de la restauración, heladería y pastelería". Más de 100 demostraciones gratuitas Pero si hay algo que diferencia TechniFira del resto de encuentros para los profesionales del sector de la alimentación, es la formación gratuita. TechniFira se ha convertido en una oportunidad única para disfrutar de demostraciones singulares a cargo de profesionales de referencia mundial. Entre ellos, han destacado por su originalidad y éxito de convocatoria la protagonizada por el famoso heladero Angelo Corvitto, que hizo vibrar a los asistentes convirtiendo el clásico cóctel Negroni en helado. También Raúl Balam, miembro creativo del Restaurante Sant Pol, que cuenta con tres estrellas Michelin, llenó la sala de demostraciones para ver en directo las espectaculares creaciones dulces de los planetas (el sistema solar, los cuerpos celestes y el eclipse). Otros profesionales que triunfaron en TechniFira son Takashi Ochiai, de la pastelería Ochiai de Barcelona, que ha enseñado como introducir la cultura japonesa en la pastelería mediterránea y Oriol Castro, del prestigioso restaurante El Bulli, que ha triunfado con una demostración a base de productos naturales y flores. Precisamente, mientras estaba haciendo su demostración delante de 200 personas lo llamó Ferran Adrià desde Londres, para comunicarle que la prensa gastronómica especializada de todo el mundo acababa de distinguir El Bulli como el mejor restaurante del mundo. Paco Torreblanca, el francés Christophe Michalak (campeón del mundo de pastelería), Jacob Torreblanca, Pier Paolo Magni (mejor pastelero y chocolatero de Italia), Aitor Olabegoya o el heladero Carlos Arribas, han llenado también sus respectivas salas de demostraciones. Las diferentes catas de vinos han tenido también un notable seguimiento. El Forum de las Escuelas, que ha contado con la presencia de numerosas escuelas de hostelería de todo el Estado, ha sido otro aliciente del certamen.