

noticias

pasteleria

Éxito en la segunda edición de Technifira

Tras tres días de intensa actividad, la segunda edición de Technifira, la feria de pastelería, cocina y heladería, cerró el pasado 25 de abril con un balance muy positivo por parte de la organización. En concreto, este evento organizado por la firma Contorni Caoland contó con una alta participación de profesionales venidos de toda España, que pudieron disfrutar de forma gratuita de un amplio panorama expositivo con distintas firmas europeas que mostraron desde maquinaria hasta todo tipo de productos gourmet.

Además, los asistentes tuvieron la posibilidad de asistir a una gran variedad de actividades paralelas, con catas, mesas redondas y demostraciones a cargo de prestigiosos profesionales como Paco Torreblanca, Miguel Sierra, Angelo Corvitto, André Bonnaure, Pier Paolo Magni, Carlos Arribas, Jordi Farrés, Raúl Balam, Oriol Castro, Carles Mampel, Olivier Fernández o Jacob Torreblanca. Todos ellos contaron con una gran afluencia de público. Cabe destacar asimismo el importante papel que se dio a las escuelas de hostelería, que contaron con un espacio específico y con actividades propias.

Por otro lado, Technifira acogió la celebración de dos certámenes profesionales, la Copa de España de Pastelería y la Copa de España de Cocina, que se unieron a la entrega de los Premios Homenaje Livanía. En concreto, el barcelonés David Pallàs, del Obrador Chocopratt, ganó la Copa de España de Pastelería (Premios Livanía) en la categoría de chocolate, mientras que el japonés Makito Hiratsuka, de la Pastelería Totel (Alicante), triunfó en la categoría de azúcar, y Jordi Bordas, de la Pastelería Santacreu de Viladecans, hizo lo propio en el apartado de hielo. Estos premios contaron con distintos ganadores del MMAPE.

En cuanto a la Copa de Cocina, el ganador fue Francisco Palamores, jefe de cocina del Restaurante Tercer Mil·lenni de Barcelona. La segunda plaza fue para Oscar Piedra, jefe de cocina del restaurante La Sala de Sallent, mientras que en el tercer lugar se situó Miguel Díaz, jefe de cocina del restaurante San Fernando 27 de Sevilla. El jurado consideró que el mejor maridaje entre platos y vinos fue el que realizó Francisco Javier Navarro, responsable de Navarro Catering, en Rivas (Madrid). Más información en el próximo número de la revista Dulcypas.



Más información sobre éstas y otras noticias en nuestras publicaciones

Si es usted profesional del sector de alimentación profesional y tiene alguna noticia que comunicar no dude en [REMITIRNOSLA](#) y la difundiremos a través de nuestras listas de correos. Esta información estará sujeta a la moderación de nuestro equipo de redacción, quien determinará su interés general para el sector.

[[panaderia.com](#)] [[pasteleria.com](#)] [[heladeria.com](#)] [[e-restauracion.com](#)] [[grupo vilbo](#)] [[feriavilbonet.com](#)]
vilbonet.com es una iniciativa de **grupo vilbo**, editora de las revistas **Dulcypas**, **Arte Heladero** y **Saber y Sabor**
e-mail: vilbo@vilbo.com