

## Marcas de Restauración abre el debate del sector Horeca en Madrid

La asociación empresarial Marcas de Restauración ha celebrado a finales de junio la jornada “Marcas de Restauración con M de Madrid”, en al que se abordaron temas como el empleo, las aperturas de establecimientos o el liderazgo de las marcas personales en la gestión de las enseñas de restauración.



Entre los ponentes y participantes destacaron los representantes de empresas como Viena Capellanes, La Mordida, Azotea Grupo, Dunkin o Goiko, entre otros. “En el ámbito nacional, Madrid lidera la recuperación del sector con respecto al resto de comunidades autónomas”, dice Edurne Uranga, vicepresidenta Foodservice Europe de Circana Group; “el consumidor madrileño es más afín a las marcas de restauración con una de cuota de gasto del 35,6%”. La asociación empresarial nacional Marcas de Restauración representa a las principales cadenas de la restauración de marca que operan en España, tanto nacionales como multinacionales, desde hace casi tres décadas. Actualmente agrupa a 46 compañías, con más de 170 marcas, que aglutinan una facturación anual de 8.100 millones de euros y 7.900 locales en todo el territorio español

## El vino ourensano de Monterrei obtiene la calificación de “Excelente”



“La añada 2023 de Monterrei ha obtenido la calificación de Excelente”, dice Alejandro Paadín sumiller, CEO en Paadín Eventos y coautor de “Guía de Vinos, Destilados y Bodegas de Galicia 2022”; “pues se trata de vinos maduros, aunque frescos, elaborados a partir de uvas muy sanas y de buena calidad”. La fortaleza de esta zona vitivinícola, situada en el sudeste de la provincia de Ourense, en la frontera con Portugal, radica en una superficie de viñedo de 720 hectáreas en altitudes que oscilan entre los 300 y los 700 metros. Allí trabajan 375 viticultores y operan 29 bodegas. El clima también acompaña, ya que a veranos calurosos suceden inviernos fríos, con oscilaciones térmicas de hasta 30 grados en la época de maduración de la uva. Granito o sábrego, xisto o esquisto, lousa o pizarra, arcillas y aluvión componen los suelos que, según tipología, dan aromas a los tintos, tienen un pH bajo muy adecuado para los blancos y otorgan complejidad tanto a unos como a otros. Para estos últimos, la variedad verdello (godello), representa el 53% del total, mientras que en tintos es la Mencía, con el 22%, la más utilizada en la elaboración.

## Lidl presenta 20 novedades para el cuidado personal

La cadena de descuento Lidl ha ampliado su gama Cien, dedicada al cuidado personal, con veinte nuevos productos pertenecientes a los segmentos de cuidado corporal, facial, capilar y fragancias. En calidad de embajadora de la marca, la actriz Elena Furiase ha participado en el evento de presentación, acompañada de la directora de Compras de Cosmética de Lidl, Marta Planinc y de la doctora Ana Molina, directora de Comunicación en la Academia de Dermatología y Venereología (AEDV). La gama Cien ya cuenta con más de 300 productos disponibles en una red de 670 tiendas que Lidl Supermercados posee en España.



## Masterchef Wine Collection introduce un sistema de validación de edad

**M**asterChef Wine Collection, la división de comercio electrónico para la venta de vinos de MasterChef, ha implantado la tecnología de verificación de edad de Bouncer Digital en su canal.

Se trata de un proyecto de alcance mundial para las compras de vino de su web. La startup española ha desarrollado una solución tecnológica pionera para la validación de la mayoría de edad de los clientes, basada en la biometría y en la Inteligencia Artificial (IA). La herramienta sirve para crear una identidad digital de usuario y verificar, en menos de un minuto de forma segura, que el comprador es mayor de 18 años.



## Garofalo presenta las mejores formas de cocción de la pasta

**G**arofalo, marca premium de pasta italiana, ha presentado en España la Accademia Niko Romito, considerada una de las más importantes del mundo en cuanto a formación avanzada y especialización profesional en el sector de la restauración italiana. El proyecto conjunto "Pasta Meets You", busca difundir las mejores técnicas de cocción del producto estrella de la cocina italiana.

La presentación se realizó en Madrid los días 18 y 19 de junio, durante los cuales se han impartido dos cursos sobre técnicas de elaboración de la pasta, a cargo del chef Davide Mazza, profesor de la Niko Romito. En la formación también ha participado el chef Gianni Pinto, del restaurante madrileño Noi, quien es también el actual brand ambassador de Garofalo en España.

Pasta Garofalo es una empresa italiana con más de cien años de historia. En 1997 pasó al control de la familia Menna, presente en el capital social de la compañía desde 1952. Grupo Ebro Foods, multinacional productora de arroz, pasta y condimentos, entró en el capital social de la compañía en 2014, con una participación del 52%. El 48% restante está controlado por el CEO Massimo Menna, que dirige la empresa desde hace décadas.



## El jamón ibérico es ya una marca identitaria de España



**S**egún un estudio reciente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (ASICI) en los mercados español, alemán y francés, el jamón ibérico se asocia a la cultura gastronómica española. Así lo confirma el 93% de los españoles, otro tanto de franceses y el 89% de los alemanes encuestados por la empresa consultora IPSOS para ASICI.

El estudio pretendía determinar el conocimiento existente en torno al jamón ibérico y su vinculación con la Península Ibérica y con la cultura española, así como conocer los hábitos de consumo de estos productos en mercados estratégicos para el sector, como los tres países citados.

El formato, la disponibilidad y el precio son las principales barreras para el consumo, según reconoce el citado informe. Así, para la mayoría de los encuestados el formato preferido es el loncheado, dadas las dificultades que presenta el consumo de la pieza entera en el hogar y que guardan relación con la no disponibilidad de los utensilios necesarios para el corte o la falta de conocimiento en técnicas de corte a cuchillo. El consumo se realiza mayoritariamente en casa, (el 91% de los españoles), siendo la cena el momento del día más destacado para el 66% de los encuestados. Las tapas (83% de los encuestados) y los bocadillos (57%) son los formatos favoritos para su degustación. En cuanto al precio, se trata de una de las grandes barreras para el consumo de productos ibéricos en España (93%), aunque no lo es tanto en Francia (45%) y Alemania (26%).

## Calificación Muy Buena para los vinos de la DO Rías Baixas

**E**l Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rías Baixas ha calificado la añada de 2023 como "Muy Buena". Así lo ha anunciado su presidente, Isidoro Serantes, durante el tradicional encuentro anual con los medios de comunicación de Madrid, a principios de julio. El vino verificado de la añada 2023 hasta el 31 de mayo de este año suma un total de 15,6 millones de litros, lo que representa el 51,20% del total del vino elaborado de la cosecha.

Además, el informe técnico incluye, entre otros, los datos relativos al ciclo vegetativo del 2023, así como los resultados comparados del análisis sensorial y fisicoquímico, en concreto de 665 muestras pertenecientes a 136 bodegas. Se trata de un proceso de certificación muy riguroso, al que se suma un sistema de calificación también muy exigente, con un panel de cata de 30 profesionales. Cada una de las muestras es evaluada por unos siete catadores por sesión. Esta acción garantiza la calidad y el origen de los vinos de Rías Baixas.



## El 64% de los españoles cree que su dieta es saludable



**Z**espri, la empresa de comercialización de kiwis, ha realizado un estudio sobre los hábitos alimenticios de los españoles. Este sondeo ha sido realizado entre 2.000 personas de toda España con edades comprendidas entre los 18 y los 65 años. El citado informe deja claro que la alimentación de los españoles no es tan saludable como pensamos ya que, aunque los encuestados manifiestan preocuparse por lo que comen y dan prioridad a los productos saludables, algunas referencias menos nutritivas también tienen su espacio en su cesta de la compra.

De acuerdo a los datos obtenidos, 6 de cada 10 españoles (64%), creen que su alimentación es 'muy' o 'bastante saludable' y más de la mitad, el 54%, se consideran bien informados sobre nutrición y alimentación equilibrada, en mayor medida, mujeres y personas en un rango de edad comprendido entre los 35 y los 44 años.

La mayoría de los encuestados analiza el valor nutricional de los alimentos y lee las etiquetas nutricionales antes de comprar los productos; incluso el 38% utiliza aplicaciones nutricionales para informarse. Además, para el 60% esta información es un factor decisivo de compra, quedando solo una minoría (8%) a la que este factor les influye poco en sus compras. Sin embargo, esta preocupación por la alimentación se ve ensombrecida por ciertos patrones alimentarios no tan saludables, como lo es la tendencia al consumo de comida ultraprocesada regularmente, reconocida por el 56% de los encuestados.

## Nueva imagen para la añada décima de Malcorta

**R**ecientemente se ha presentado en Madrid la nueva añada 2023 de Malcorta, buque insignia de Javier Sanz Viticultor que este año celebra su décimo aniversario. Malcorta, elaborado con un clon de la variedad Verdejo, es conocido por su mayor acidez natural, lo que otorga a los vinos complejidad y estructura. Su nombre proviene de la dificultad que esta variedad, común en la zona de Rueda, presentaba para ser vendimiada. La etiqueta renovada presenta un diseño de una mariposa donde las alas son hojas de parra, simbolizando el resurgir de esta variedad.

La bodega familiar Javier Sanz Viticultor ya suma cinco generaciones. Pertenece a la DO Rueda y dispone de más de 100 hectáreas de viñedo; algunas de sus vides cuentan con 150 años.



## La bodega riojana Solar de Samaniego entra en el canal Horeca

La bodega Solar de Samaniego, amparada bajo la DOC (Denominación de Origen Calificada) Rioja y perteneciente a Grupo Alter (fabricación y distribución de productos farmacéuticos, con más de 75 años de historia), ha puesto en el mercado una nueva gama de vinos enfocada al canal de restauración. Se trata de un nuevo nicho de negocio que, por el momento, contará con dos tintos riojanos, un crianza y un reserva. Para ello, ha contado con la colaboración del enólogo José Hidalgo.

Solar de Samaniego Crianza 2020 presenta en su cata "notas de fruta madura confitada, toffe y recuerdos a especias en nariz. En boca es sedoso y equilibrado, con una grata acidez que destaca su carga frutal y un paso por barrica que alarga el postgusto". La cata de Solar de Samaniego Reserva 2019 tiene "notas de frutas maduras, con sutiles recuerdos a regaliz y especiados; en boca resulta fresco, con taninos pulidos y un largo final con toques balsámicos y recuerdo a su crianza en roble".

La bodega del grupo cuenta con más de 80 hectáreas de viñedo propio donde crecen las variedades de uva con las que elaboran sus vinos de Rioja Alavesa: Tempranillo, Graciano y Maturana tinta.



## Ribera del Duero y su añada 2023 Muy Buena



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero ha calificado la añada de 2023 como Muy Buena. El Pleno de la DO ha tomado esta decisión basándose en la opinión del Comité Excepcional, integrado por expertos en sumillería, enología, por periodistas especializados en el sector vinícola, así como también en los informes elaborados por los técnicos del C.R. de la D.O. Los vinos de esta añada se caracterizan por ser muy diferentes entre sí, con cualidades muy diversas, dependiendo del terruño en el que hayan evolucionado.

El informe recoge que los vinos blancos y rosados tendrán una frescura y gran intensidad aromática sin ser excesivamente alcohólicos, como sucederá también con los tintos, caracterizados por su potencial aromático, su gran estructura y complejidad. Los equilibrios fenológicos alcanzados en la maduración final permitirán a los enólogos elaborar vinos de guarda que expresarán las principales características de la Ribera del Duero: carnosidad, complejidad aromática y paso largo por boca.

"La añada 2023 ha sido un desafío, aunque el esfuerzo y la dedicación de nuestros viticultores, enólogos y bodegueros se ha reflejado en la calidad de los vinos", ha dicho Enrique Pascual, presidente del CRDO Ribera del Duero; "estamos muy orgullosos de poder calificar esta cosecha como Muy Buena".

## Burger King y el chef Dabiz Muñoz crean una nueva hamburguesa

King Dabiz da nombre a la nueva referencia en el menú de Burger King. Se trata de una hamburguesa elaborada según la receta del considerado, por tercer año consecutivo, como el mejor chef del mundo, según The Best Chef Awards.

"Se compone de pan croissant tostado y crujiente, salsa tártara exclusiva del chef, que es una mayonesa con toque de limón, con sabor agrídulce, salsa chutney de tomate, con un toque agrídulce ligeramente salado, bacon ahumado, pepinillos y queso Cheddar madurado" explica en un vídeo corporativo, el propio Muñoz. Puede elegirse entre la hamburguesa de ternera Angus o la de pollo.

La compañía RBI integra los derechos de explotación como máster franquicia para España y Portugal de las enseñas Burger King, Popeyes y Tim Horton, que suman, en total, un millar de establecimientos.

