



Fotos: schott/A_Sell

La importancia de los ingredientes Com Todos os Ingredientes

La protección del entorno es una de las prioridades del concurso internacional "Cocinero del año", gracias también a las placas de cocción vitrocerámicas CERAN®.

Proteção ao meio ambiente é prioridade para o concurso internacional "Chef do Ano" – graças também aos painéis vitrocerâmicos CERAN.

THILO HORVATITSCH

Un borboteo, una nube de vapor, un chisporroteo – ¡y un olor sencillamente delicioso! Cuando ocho cocineros profesionales seleccionados despliegan su magia sobre el escenario, atraen a mucho público, aunque sea en la feria Anuga 2011 de Colonia. La feria de alimentos y bebidas dirigida al comercio y la restauración más grande del mundo, con unos 6.500 expositores y más de 150.000 visitantes de 180 países en 2011, ha sido escenario de un evento muy especial: la elección del "Cocinero del año". La final de este concurso se celebra cada dos años. Esta vez habían participado en las rondas preliminares 400 cocineros profesionales de Alemania, Austria y Suiza, proporcionando a este concurso, creado en España en 2004 y extraordinariamente popular entre los profesionales del sector, un sello internacional. Hay planes de ampliarlo a toda Europa para 2015. "Como fabricante internacional, innovador y respetuoso con el medio ambiente, sin duda nos estamos dirigiendo al grupo objetivo adecuado", comenta Stefan-Marc Schmidt, Vice President Marketing and Sales de SCHOTT Home Tech. Con su conocida marca CERAN® el consorcio tecnológico ha sido uno de los prin-

Barulhinho de comida na panela, nuvens de vapor subindo, e um cheiro simplesmente delicioso! Quando oito selecionados chefs profissionais sobem ao palco e fazem suas mágicas, chamam a atenção de muita gente, mesmo que seja na Anuga 2011, em Colônia, Alemanha. A maior feira do mundo de comida a varejo e catering contou com a presença de 6.500 expositores, além de 150.000 visitantes de 180 países. Mais uma vez, o evento foi palco da coroação do "Chef do Ano", concurso que acontece a cada dois anos. Desta vez, cerca de 400 chefs profissionais da Alemanha, Áustria e Suíça participaram das preliminares, o que conferiu a este concurso, originado na

Espanha em 2004 e muito popular entre as indústrias do ramo, o primeiro toque internacional. Há planos de estendê-lo para toda a Europa até 2015, e isso abre perspectivas interessantes para os patrocinadores do evento também. "Como fabricante internacional inovador e ecologicamente correto, estamos decididamente visando o público certo", avalia Stefan-Marc Schmidt, vice-presidente de Marketing e Vendas da SCHOTT Home Tech. Apresentando sua reconhecida marca CERAN®, o grupo de tecnologia foi um dos principais patrocinadores do concurso gastronômico que ressalta a criatividade e o alto desempenho, além da consciência ambiental. "Sustentabili-



cipales patrocinadores del concurso de cocina, que no sólo ejemplifica la creatividad y los máximos logros, sino también la concienciación sobre el medio ambiente. “La sostenibilidad y el respeto al medio ambiente en la cocina son las nuevas tendencias que apoyamos”, explica Núria Roig de Puig, Directora de “Cocinero del año” para Alemania, Austria y Suiza.

Esta es la razón por la que todos los participantes en las rondas preliminares y en la final cocinaron exclusivamente sobre placas de cocción vitrocerámicas CERAN®. A fin de cuentas, este producto es el primero de su clase en ser fabricado sin utilizar arsénico y antimonio, evitando cada año el vertido al medio ambiente de 180 t de estos “ingredientes”. Es también una razón importante por la que SCHOTT CERAN® recibió el Premio Alemán a la Innovación de 2010 y fue nominada para el Premio Alemán a la Sostenibilidad de 2011 (véase la página 46).

También al preparar los platos para la final en la Anuga el objetivo fue utilizar productos regionales y de temporada, que no tuvieran que ser transportados desde lejos y, en consecuencia, no dañaran el medio ambiente. Cada chef preparó un menú original de tres platos para seis personas, con un presupuesto de no más de 16 € por persona. Los finalistas debieron preparar su menú 6 veces en 5 horas. A continuación, el total de 18 platos

La final del conocido concurso “Cocinero del año”, al que se presentaron casi 400 chefs profesionales de Alemania, Austria y Suiza, se ha celebrado en la feria de alimentación más importante del mundo, la Anuga de Colonia. Los chefs cocinaron sobre placas de cocción CERAN®.

O duelo do “Chefe do Ano”: os finalistas do famoso concurso, do qual participaram cerca de 400 chefs profissionais da Alemanha, Áustria e Suíça. Em 2011, a maior feira de alimentos do mundo - Anuga - foi realizada, em Colônia, Alemanha. Eles cozinharam em cooktops CERAN®.

idade e proteção ambiental na cozinha são as novas tendências que apoiamos”, diz Núria Roig de Puig, gerente do “Chef do Ano” para a Alemanha, Áustria e Suíça.

É por esta razão que os participantes das etapas preliminares e os finalistas cozinharam exclusivamente com os painéis cooktops vitrocerâmicos CERAN®. Afinal, este é o primeiro produto deste tipo a ser produzido sem o uso de arsênico e antimônio, o que poupa o meio ambiente de 180 toneladas destas

substâncias ao ano. É por isso também que o SCHOTT CERAN® recebeu o Prêmio Alemão de Inovação 2010 e foi indicado para o Prêmio Alemão de Sustentabilidade 2011 (veja na pág. 46).

Até as refeições para as finais foram preparadas com a questão ambiental em mente. A meta era usar produtos regionais e sazonais que não tiveram de ser transportados e, assim, não causaram danos ao meio ambiente. Para a final, cada chef preparou três pratos originais >

tuvo que ser servido en 15 minutos. Un jurado de prestigiosos expertos, encabezado por el conocido chef alemán Dieter Müller, eligió al cocinero del año.

Pero previamente había ya un ganador: "Prácticamente todas las cocinas profesionales están equipadas con placas de cocción vitrocerámicas CERAN®", asevera Stefan-Marc Schmidt. <|
camille.boyer-chammard@schott.com

para seis pessoas. Além disso, cada prato não poderia ultrapassar o valor de 16 euros por pessoa. O júri de especialistas, encabezado pelo conhecido chef alemão Dieter Müller, seleccionou o chef do ano com base em sua performance.

Mas, o grande vencedor foi escolhido bem antes do concurso: "são os painéis cooktop vitrocerâmico CERAN®, que podem ser encontrados em quase todas as cozinhas profissionais", comemora Schmidt. <|
camille.boyer-chammard@schott.com

SEBASTIAN FRANK ES "COCINERO DEL AÑO 2011"

El jefe de cocina del restaurante berlinés Horvath, Sebastian Frank (foto de la izda.), ha ocupado la primera posición en el concurso "Cocinero del año", con un menú bastante exigente. Los miembros del jurado han evaluado cada plato de los ocho finalistas según los criterios sabor, presentación, creatividad y composición.

Junto con el título de "Cocinero del año", este austriaco de 29 años ha recibido también 12.000 € de premio en metálico. Frank se ganó al jurado con un entrante compuesto por vegetales de otoño con nueces, seguido de un plato principal de entrecot, cebollas, frutos de saúco, esturión y lánegos. El menú se completó con un postre hecho de zanahorias, grosellas negras, limón, yogur de leche de oveja, aceite de al-

mendras y geranios de olor. El segundo puesto lo ha ocupado Tristan Brandt (Izda. en foto de la Dcha.), del restaurante Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg, en Perl-Nennig/Mosel; David Papin (Dcha. en foto de la Dcha.), del restaurante Lago, en Ulm, ha quedado tercero.

En línea con la tendencia actual de utilizar principalmente productos regionales y de temporada en su cocina para gourmets, el cocinero ganador declaró: "Damos la bienvenida a una cocina con ingredientes que no han necesitado dar primero la vuelta a medio mundo – una carga innecesaria para el medio ambiente. Es el caso también de las placas de cocción CERAN® de SCHOTT – no sólo son perfectas para cocinar, sino que además son respetuosas con el medio ambiente". <|



SEBASTIAN FRANK É O "CHEF DO ANO 2011"

O chef top do restaurant Horvath, de Berlim, Sebastian Frank, chegou ao primeiro lugar na competição "Chef do Ano" com um prato bastante desafiador. Os membros do júri escolheram os oito finalistas com base no sabor, apresentação, criatividade e composição.

Juntamente com o título de "Chef do Ano", esse austriaco de 29 anos também recebeu um prêmio em dinheiro de 12.000 euros. Frank conquistou o júri ao preparar um aperitivo composto por legumes de outono com avelãs, seguido do prato principal com entrecôte, cebolas, milho, esturjão e lagosta. Seu prato foi complementado perfeitamente por uma sobremesa feita com cenouras, groselha negra, limão, iogurte de leite de ovelha, azeite de amêndoas crocantes e gerânios rosa.

O segundo lugar, emparelhado, coube a Tristan Brandt (à esq. na foto da dir.), do Victor's Gourmet Restaurante Schloss Berg, em Perl-Nenning, Mosela, França; David Papin (à dir. na foto), do Restaurante Lago, em Ulm, Alemanha, ficou em terceiro.

Sobre a última tendência entre os aspirantes a chefs profissionais dependerem principalmente de produtos regionais e sazonais em suas cozinhas gourmets, o vencedor disse: "damos boas-vindas à cozinha com ingredientes que não tenham de viajar meio mundo, em primeiro lugar – este é um fardo desnecessário ao meio ambiente. Este é também o caso dos painéis cooktop CERAN® da SCHOTT – são perfeitamente adequados para cozinhar e ambientalmente amigáveis". <|