

BREVES

Comer hotdogs
EL MÁS TRAGÓN

Si alguien necesita un pretexto para viajar a Nueva York, aquí lo tiene: el próximo 4 de julio en el restaurante Nathan's Famous, de Coney Island, se llevará a cabo el concurso internacional de comedores de hotdogs que se realiza desde 1916. Los únicos años en los que se interrumpió fue en 1941, cuando tuvo que ser cancelado por las protestas en contra de la participación estadounidense de la Segunda Guerra Mundial; y en 1971 cuando los hippies pacifistas se pronunciaron contra la Guerra de Vietnam.

Hay que tener en cuenta que se tendrá un fuerte competidor: Joey Chestnut, quien ha ganado la competencia siete veces seguidas, su récord de 2013 fue de 69 hotdogs.

Quieres uno
REFRIGERADORES
POR ART

La marca italiana Smeg lanzó una línea de refrigeradores en la que reinterpretó las tradicionales neveras de los años 50, desde los colores vivos inspirados por el pop art hasta las líneas redondeadas, pero los dotó de tecnología de punta para que su funcionamiento sea el óptimo de acuerdo a la vida moderna.

Estos electrodomésticos están disponibles en nueve colores: verde lima, plata, naranja, verde pastel, crema, rosa, azul pastel, azul y negro; con ellos, Smeg busca transformar los electrodomésticos en verdaderos símbolos de estilo.

DE LA REDACCIÓN



Fotos: Especial

Dulce victoria

El mejor postre de restaurante

LA GANADORA DEL CONCURSO INTERNACIONAL ES REPOSTERA DE CORAZÓN DE TIERRA EN BAJA CALIFORNIA, DONDE TRABAJA PRINCIPALMENTE CON HORTALIZAS PARA CREAR POSTRES ÚNICOS

POR JUDITH. R. SERVÍN
pimienta@gimm.com.mx

Probar los alimentos directamente del huerto es un ejercicio cotidiano para Elsa Judith Olmos, quien ha desarrollado

la sensibilidad para comprender que los pozos de agua en el subsuelo en Baja California tienen infiltraciones de mar y por lo tanto la sal no es un condimento necesario para algunas verduras que absorben los sabores de la tierra. La sal es un potencializador de sabor al igual que el azúcar y por ello no es extraña esta observación en su trabajo.

Con esto en mente y compartiendo la filosofía de su mentor el chef Diego Hernández -en lo que respecta a no desperdiciar y aprovechar todos los ingredientes-, así como que todos sus componentes tienen el mismo valor y aportan diferentes cualidades- Elsa ha creado postres para sorprender a los comensales y al jurado. Como la espuma de rábano negro servida con helado de flor de hinojo, clorofila de epazote y rábano francés caramelizado. Sus postres son un reflejo del terroir del Valle de Guadalupe en los que cuida que la técnica no opaque a los alimentos y los sabores de la naturaleza. Originaria de Ensenada y con una trayectoria de diez años su formación básicamente se ha dado en el país; es egresada del Instituto Culinario México en Puebla y ha realizado prácticas en Australia y España, donde tuvo la oportunidad de tomar un curso intensivo en Espai Sucre. Olmos compitió con otros cinco participantes, entre ellos dos que laboran en restaurantes con estrellas Michelin en España.



PREMIOS

Un curso anual de postres en las escuelas Espai Sucre, un lugar como practicante por un mes en el restaurante El Celler de Can Roca, una beca en cualquiera de las escuelas Chocolate Academy y una dotación de chocolate Cacao Barry.



La ganadora Elsa Judith Olmos de Baja California.

El pasado jueves 22 de mayo se llevó a cabo en la Ciudad de México en el marco de Mesamérica 2014 la premiación del concurso The Best Restaurant Dessert que celebra su cuarta edición. El certamen fue creado por la escuela catalana Espai Sucre y tiene como objetivo impulsar la disciplina de postre de restaurante a nivel internacional y a los cocineros especializados en la materia. Elsa Judith Olmos ganó las dos categorías que se premiarán: Mejor postre de restaurante Cacao Barry y Mejor pastelero de restaurante.

En un momento en el que en el mundo de la repostería y los restaurantes de alta cocina experimentan con hortalizas, en Corazón de Tierra es lo cotidiano desde su apertura en 2011, pues la naturaleza limita los ingredientes que se reparten entre la línea fría, la caliente y postres, por lo tanto propicia la inventiva especialmente en el rubro dulce.

La premiación contó con la presencia del jurado, encabezado por Pierre Hermé, quien es presidente del mismo, quien estuvo acompañado de los reposteros Oriol Balaguer, Ramon Morató, Jordi Butrón, Xano Sagner, Sonia Arias y Luis Robledo, así como el chef Guillermo González Beristain, entre otros.



Fotos: Cortesía

Los seleccionados pasarán cinco semanas en España

Apoyarán proyectos que unan tecnología y gastronomía

Desde el 29 de mayo la plataforma *Dig Eat All Fast Track* recibe propuestas de todo el mundo para participar en un ejercicio de aceleración de *startups* culinarios

POR LAURA SANTOS

El Basque Culinary Center, Mapamundi y el restaurante Mugaritz lanzaron la plataforma *Dig Eat All Fast Track*, por medio de la cual inyectarán capacitación y capital a proyectos de innovación cuya principal plataforma sea la internet y que estén orientados a cualquier eslabón de la cadena gastronómica.

Desde el 29 de mayo hasta el 20 de junio estarán recibiendo aplicaciones de todos los rincones del mundo para seleccionar a 10 equipos que pasarán 5 semanas, a partir del 1 de septiembre, en las instalaciones del Basque Culinary Center en San Sebastián, España.

Durante ese tiempo desarrollarán su proyecto, el cual, además, recibirá financiamiento,



La sede será el Basque Culinary Center, líder en educación, investigación e innovación gastronómica.

PARTICIPA

Ánimate a aplicar:
digeatall.com
info@digeatall.com

asesoría de chefs de prestigio, inversores y emprendedores de diferentes partes del mundo.

Los seleccionados serán anunciados el 26 de junio y las aplicaciones se reciben a través de la página de internet de *Dig Eat All Fast Track*.

Este proyecto de aceleración de *startups* (como se conoce a los emprendimientos tecnológicos) es el primero que se enfoca específicamente en el rubro de la gastronomía.

El mundo de las *startups* gastronómicas, afirman los organizadores desde la página de internet del Basque Culinary Center, abarca varios rubros, desde alimentos de nueva generación, pasando por servicios de envío de comida hasta aplicaciones para reducir la basura. Exponen que en un periodo de 5 años, el financiamiento global en este ámbito creció un 51 por ciento anual.

Fotos: Especial