

El libro “A 90 cm sobre el suelo” ha sido distinguido como uno de los tres mejores libros profesionales del mundo por los Gourmand International Awards 2014

“A 90 cm sobre el suelo” se convierte en uno de los tres triunfadores de los Gourmand International Awards

Barcelona, junio de 2014- Tras ser escogido el Mejor Libro profesional de España en los Premios Gourmand, el libro representó la categoría de Autores “Best Book for Professionals 2013” en la gala de los Gourmand International Awards que tuvo lugar en Beijing, China, y logró ser uno de los tres triunfadores al obtener el The Best of de World; posicionándose así como uno de los mejores libros profesionales del mundo en Los Gourmand International Awards, evento que contó con la participación de más de 8.000 libros representantes de 187 países de los 5 continentes.

Lo que hace poco más de un año empezó como un proyecto para universalizar el conocimiento, promover la investigación y establecer unos criterios de diseño de la cocina profesional, se ha convertido en un referente del sector de la restauración comercial.

Yolanda Sala, dietista-nutricionista, y Jordi Montañés, arquitecto eco-especialista, ambos expertos en el sector de la restauración, son los autores de los contenidos del libro. En él, definen unos criterios que parten del concepto de la adecuación de la instalación a los requerimientos propios de cada restaurante. Atendiendo a la idea fundamental de que las instalaciones deben cumplir con las necesidades actuales y, al mismo tiempo, ser lo suficientemente flexibles para adaptarse a las futuras. Con ayuda de las nuevas tecnologías, es preciso atender a los conceptos de gastronomía, salud, sostenibilidad y medio ambiente, abordando la sostenibilidad no como un elemento de marketing sino como un concepto de eficacia global.

Asimismo, el punto diferencial de la publicación editada por el Instituto Silestone es, además del conocimiento técnico de la arquitectura de los restaurantes, de la dietética y nutrición, aportar la perspectiva profesional y personal de los chefs más reconocidos de la esfera internacional tales como Joan Roca, Andoni Aduriz, Alex Atala o Massimo Bottura, entre muchos otros, con el fin de ofrecer criterios y referencias a los diferentes profesionales involucrados en el mundo de la restauración y, de esta forma, facilitar fluidez y operatividad en las instalaciones de cocina profesional.

El libro está disponible en español, inglés con el título “90 cm Above Floor Level” y en portugués “A 90cm do chao”, todo ello con el fin de conseguir la máxima expansión del conocimiento y reforzar la globalización de los criterios de adecuación de las instalaciones profesionales de la cocina de los restaurantes.

En definitiva, con esta edición el Instituto Silestone, plataforma internacional dedicada al estudio y divulgación de la cocina, responde al vacío existente sobre esta materia en el sector de la restauración comercial.

El Instituto Silestone es una plataforma internacional dedicada al estudio y la divulgación de conocimiento sobre el espacio de la cocina como entorno social y de trabajo, define en el libro los conceptos y estándares de las instalaciones de la cocina profesional actual. La información que divulga el Instituto Silestone está avalada por su Consejo Asesor, integrado por expertos en diferentes áreas como seguridad alimentaria, cocina profesional, comunicación científica, productos de limpieza, arquitectura y diseño, hostelería y restauración, quienes ponen su conocimiento a disposición de los consumidores, los profesionales y la sociedad en general.

Para más información:

Carlota Matallana
Secretaría y Comunicación
Rambla Catalunya 18, 1º
08007 Barcelona
Telf.: (+34) 93 481 36 20
silestoneinstitute@ulled.com
www.silestoneinstitute.com