

El Instituto Silestone está presente en Expofoodservice con la colaboración del chef Dani García

Dani García presenta su forma de proyectar y construir la cocina de su restaurante en Expofoodservice

- **El chef Dani García confía en Dekton para el diseño de su nuevo restaurante**
- **La charla tendrá lugar hoy 4 de junio a las 12h en la sala SCA del Recinto Ifema de Madrid.**

Madrid, 4 de junio de 2014- Dani García, reconocido chef internacional y líder del nuevo Dani García Restaurante de Marbella, explica hoy en Expofoodservice “cómo proyectar y construir la cocina de tu restaurante”.

El chef malagueño se mantiene fiel a las superficies Cosentino para el diseño de sus nuevas cocinas profesionales. Esta vez se ha decantado por las superficies **Dekton**, una sofisticada mezcla de las materias primas que se utilizan para fabricar vidrio, porcelánicos de última generación y superficies de cuarzo.

Para la exposición en Expofoodservice, Dani García cuenta con la participación de Fernando Molina, gerente en Andalucía Oriental de Cosentino-Silestone. Ambos explicarán las bases y criterios profesionales que hay que tener en cuenta en el momento de emprender un proyecto de restauración comercial.

En el marco divulgativo del Instituto Silestone y con la edición del libro “**A 90 cm sobre el suelo**”, la charla muestra la visión práctica de los conceptos teóricos que se exponen en el libro. La importancia de planificar bien el proyecto y ser capaces de trasladar los requerimientos, tanto del chef emprendedor como de los futuros clientes, al diseño y arquitectura del espacio, son dos de los fundamentos del libro. La publicación define los conceptos y estándares de las instalaciones de la cocina profesional actual atendiendo a las necesidades de la alta gastronomía. Para su edición, el Instituto Silestone ha contado con la colaboración de los chefs líderes de la esfera internacional. Además, el libro ha sido elegido como uno de los tres mejores libros profesionales del mundo por los **Gourmand International Awards**.

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

Rambla Catalunya 18, 1º

08007 Barcelona

Tel.: (+34) 93 481 36 20

silestoneinstitute@ulled.com

www.silestoneinstitute.com