



Silestone será la superficie de referencia sobre la que grandes chefs demuestren sus habilidades creativas culinarias

La Feria Alimentaria confía en Silestone para inaugurar el nuevo concepto "The Alimentaria Experience"

- **Silestone, *Partner* Gastronómico de Alimentaria 2014**
- **El libro "A 90 cm sobre el suelo" editado por el Instituto Silestone se entregará el 31 de marzo y el 1 de abril en los Talleres Magistrales y *Showcooking***

Barcelona, 31 de Marzo de 2014 - Cinco de los grandes chefs que han colaborado con la edición del libro "A 90 cm sobre el suelo" del Instituto Silestone, tales como Joan Roca, Carme Ruscalleda, Carles Abellán o Javier y Sergi Torres, estarán presentes en la Feria Alimentaria que empieza hoy en Barcelona.

Este año las encimeras Silestone estarán presentes en los 6 espacios principales del recinto dando soporte a las creaciones de los principales chefs. Todas ellas dispuestas en forma de barra, como la encimera en forma de U construida por 5 piezas de Silestone Haiku de 2 cm, o bien, en forma de mostrador.

El libro "A 90 cm sobre el suelo" editado por el Instituto Silestone que define los conceptos y estándares de las instalaciones de cocina profesional actual e investiga las necesidades de la alta gastronomía con la colaboración de grandes chefs se entregará a lo largo del día 31 de marzo y 1 de abril a los asistentes a las diferentes actividades que tienen lugar en la Feria.

El libro "A 90 cm sobre el suelo" ha sido galardonado con el premio *Gourmand Awards* al Mejor Libro Profesional de España y, por ello, ha sido seleccionado como finalista internacional en la gala que tendrá lugar en Beijing el próximo mes de mayo.

Asimismo, Santiago Alfonso, director de Marketing de Cosentino y secretario general del Instituto Silestone, formará parte de los invitados de honor de Alimentaria 2014.

En definitiva, Silestone se convierte este año en un claro protagonista de la mejor feria de alimentación y bebida de España, representando la excelencia e innovación en superficies.



Instituto Silestone es una plataforma internacional dedicada al estudio y a la divulgación de la higiene en la cocina y en el baño, tanto en los espacios públicos como privados, con el objetivo de fomentar una forma y un estilo de vida saludables. Toda la información que divulga **Silestone Institute** 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.

Acerca de Silestone® by Cosentino

Silestone® by Cosentino, marca líder mundial en la categoría de superficies de cuarzo, es un material compuesto en más de un 90% de cuarzo natural. Las superficies Silestone® poseen una altísima resistencia a manchas, impactos y rayados, además de una baja absorción de líquidos. Cuenta además con una exclusiva propiedad bacteriostática, diversas garantías y certificaciones y el nivel de servicio, calidad y responsabilidad que Grupo Cosentino incorpora a todos sus productos. Silestone® se fabrica en más de 60 colores, tres texturas y diversos formatos, lo que lo hace muy versátil pudiendo ser utilizado incluso en grandes formatos, reduciendo el número de juntas. Es un material perfecto para su utilización en múltiples aplicaciones de cocinas y baños, así como en laboratorios, hospitales, hoteles, restaurantes y otros usos profesionales.

Silestone® está presente en algunas de las construcciones más singulares del mundo como el Hotel Burj Al Arab de Dubai, el estadio Wembley de Londres, la Torre Agbar de Barcelona o la tienda Flagship de Telefónica en Madrid. Silestone® forma parte también de las cocinas del prestigioso Basque Culinary Center de San Sebastián, y de reconocidos restaurantes como Mugaritz de Andoni Luis Aduriz (Rentería), o Gastro Arola de Sergi Arola (Madrid). Célebres chefs internacionales como Jose Andrés han elaborado asimismo sus mejores recetas en cocinas equipadas con encimeras Silestone®. Desde el año 2011, Silestone® es patrocinador y proveedor oficial de encimeras de cuarzo en "Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo".

Silestone® ha sido la primera marca española en anunciarse en el mayor evento publicitario del mundo, la SuperBowl de 2005. Desde ese mismo año, es una de las marcas principales del equipo de Houston Rockets que milita en la NBA norteamericana, y colabora con la Unión Deportiva Almería, equipo de la primera división de fútbol española.

Creadora en su momento de una nueva categoría a nivel mundial, actualmente, Estados Unidos, España y Reino Unido son los mercados principales respecto a ventas de Silestone®, siendo la marca líder que cuenta con una mayor cuota de mercado en encimeras de cuarzo para cocinas y también en baños.

www.silestone.com

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