

*“A 90 cm sobre el suelo” representará a España en la categoría “Mejor Libro Profesional” en la gala internacional de los Gourmand Awards.*

## **El libro “A 90 cm sobre el suelo” editado por el Instituto Silestone ha sido seleccionado como finalista internacional de los Premios *Gourmand***

- **El libro ha sido elegido como el mejor libro profesional de España por los *Gourmand Awards***
- **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**

**Barcelona, 04 de Marzo de 2014** - El libro “A 90 cm sobre el suelo. Arquitectura de los restaurantes: instalaciones sostenibles de alto rendimiento” ha sido recientemente galardonado con el Premio Gourmand al mejor libro profesional de la Península Ibérica y, por ello, ha sido seleccionado como finalista al Premio Gourmand como Mejor Libro Profesional del Mundo. La entrega de premios tendrá lugar en China el próximo mes de Mayo. Y, por este motivo, el libro se presentará el mismo mes en la cumbre de la gastronomía internacional que se celebra en Beijing: la *Beijing Cookbook Fair*.

Este año han participado 187 países del mundo de los 5 continentes, seleccionándose cada uno de ellos conforme distintas categorías. Tan sólo 6 países han logrado participar en los premios internacionales, posicionando al Instituto Silestone como representante español de la categoría de libros profesionales.

La publicación responde al vacío existente sobre esta materia en el sector de la restauración comercial y surge como una iniciativa para ofrecer criterios y referencias a los diferentes profesionales involucrados en el mundo de la restauración con el fin de facilitar fluidez y operatividad en las instalaciones de cocina profesional.

Desde el punto de vista técnico, el Instituto Silestone ha contado con los conocimientos de dos expertos del sector de la restauración comercial: Yolanda Sala, dietista-nutricionista, y Jordi Montañés, arquitecto eco-especialista, con el fin de definir los conceptos y estándares de las instalaciones de cocina profesional actual, atendiendo a las particularidades de la alta gastronomía, gracias a la perspectiva profesional que han aportado los chefs con mayor relevancia de la esfera gastronómica internacional tales como Joan Roca (El



Celler de Can Roca), Andoni Aduriz (Mugaritz), Massimo Bottura (Osteria Francescana), Alex Atala (D.O.M) o Carles Abellán (Bravo 24), entre otros.

Los criterios ofrecidos en el libro parten del concepto de la adecuación de la instalación a los requerimientos propios de cada restaurante. Por supuesto, es obvio el cumplimiento de todas las leyes vigentes, pero no es el objetivo único: 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.

Tras su traducción al inglés el libro se entregó a todos los asistentes a la gala de los 50 Best Restaurants que tuvo lugar en Londres el pasado 30 de abril y fue catalogado por la biblioteca del *Royal Institute of British Architects* (RIBA).

El próximo mes estará disponible la versión en portugués con título “A 90 cm do chão”. El libro se puede solicitar en cualquiera de los idiomas (español, inglés y portugués) de forma gratuita a través del formulario de contacto de la página web del Instituto [www.silestoneinstitute.com/es](http://www.silestoneinstitute.com/es) o bien a través del siguiente enlace: <http://www.silestoneinstitute.com/es/contactanos.aspx>

**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

Tel.: (+34) 93 481 36 20

[silestoneinstitute@ulled.com](mailto:silestoneinstitute@ulled.com)

[www.silestoneinstitute.com](http://www.silestoneinstitute.com)