

La Fagor Cooking Experience reúne a más de 100 chefs expertos en Canarias

- **Fagor Industrial organiza una velada de Masterclass en el Hotel BeCordial Mogán Playa con los chefs con estrella Michelin, Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes del Restaurante NUB y Álvaro Garrido del Restaurante Mina.**
- **La jornada tendrá al producto canario y su integración en la alta cocina como protagonistas.**

Las Palmas de Gran Canaria, 19 de noviembre de 2018 – Fagor Industrial, fabricante líder de equipamiento para la hostelería, la restauración colectiva y la lavandería, reunirá a más de 100 chefs en la celebración de su Fagor Cooking Experience en Canarias.

La Masterclass tiene como objetivo **integrar el producto canario en la alta gastronomía** utilizando para ello el equipamiento de Fagor Industrial. Además, permitirá un rico intercambio de conocimiento entre los asistentes y los ponentes.

La Fagor Cooking Experience, que ya se ha celebrado en otros entornos, permite además materializar el principio de Fagor Industrial de **mostrar sus equipamientos a través de la experiencia**. En esta ocasión, pone su foco en Las Palmas de Gran Canaria por la concentración de hoteles y restaurantes de primer nivel de las islas. La jornada se centrará en la alta cocina, y entre el equipamiento de Fagor Industrial a utilizar destacan la cocina Symphony a medida, hornos, abatidores y la parrilla vasca.

Fagor Cooking Experience, estará dividido en cuatro bloques

Germán Ortega, prestigioso chef del Restaurante Aquarela de Las Palmas será el encargado de inaugurar esta Masterclass centrándose en la **cocina canaria** y en el potencial de producto que tienen las Islas. Este primer bloque enfocado a la gastronomía autóctona será completado por **Manuel Tenllado** y **Juan Carlos Clemente**, grandes conocedores de la zona.

El segundo bloque de la tarde correrá a cargo de **Andrea Bernardi** y **Fernanda Fuentes**, chefs y propietarios del **Restaurante Nub**, estrella Michelin 2017. La filosofía del restaurante, así como de Bernardi y Fuentes se centra en una cocina de raíces con máximo respeto hacia los orígenes y el producto, y en esa dirección irá su ponencia.

El tercer turno será para **Álvaro Garrido**, chef del **Restaurante Mina** situado en el corazón de Bilbao y poseedor de una estrella Michelin. Álvaro aportará su experiencia como reputado chef



ONNERA GROUP



que desde el inicio de su andadura ha abogado por las materias primas de calidad y la prioridad al producto autóctono.

Para cerrar la jornada, **Isidro Álvarez** del **Restaurante Sandiego**, **Borja García** del **Hotel Botánico** y **Aridane Alonso** del **Hotel Cordial Roca Negra**, harán una demostración de Parrilla Vasca que permitirá a los chefs asistentes conocer de primera mano esta tradicional parrilla abierta.

“Permitir el intercambio de conocimiento entre ponentes y asistentes es un lujo en todas las Fagor Cooking Experience, pero hacerlo en Las Palmas con la riqueza de producto que tienen las islas es una maravilla. Estoy seguro de que podrán aprender mucho e idearán nuevas fórmulas para incluir estas materias primas en la alta cocina.” afirma Francisco Javier Sánchez, Director Comercial para Grandes Colectividades de Fagor Industrial.

Acerca de Fagor Industrial

Fagor Industrial, cooperativa integrada en Mondragon, es un fabricante líder de equipamiento para hostelería, restauración colectiva y lavandería. Con una trayectoria de más de 60 años de experiencia, y desde el conocimiento del día a día y las necesidades del profesional hostelero, Fagor Industrial ofrece una gama integral de productos bajo una misma marca. Fagor Industrial forma parte del grupo empresarial internacional ONNERA Group, que cuenta con 8 fábricas repartidas por todo el mundo, y emplea a más de 2.000 trabajadores.

Para solicitar más información o gestionar entrevistas contacta con:

LEWIS

Marina Obrero / Nuria Mañá
FagorSpain@teamlewis.com
917 701 516



ONNERA GROUP



Together we evolve

www.fagorindustrial.com