



## NOTA DE PRENSA

# "ES UN ORGULLO QUE CHEFS DE PRESTIGIO INTERNACIONAL RECONOZCAN Y VALOREN LA MARCA DE ARAVEN EN UN EVENTO COMO MADRID FUSIÓN"

La empresa aragonesa, que comienza así la celebración de su 40 aniversario, valora muy positivamente su participación por primera vez en la cita culinaria internacional que marca las nuevas tendencias de la gastronomía

Araven ha reunido hoy en su stand a cuatro prestigiosos chefs: **Jesús Almagro**, que en breve pondrá en marcha un nuevo proyecto de restauración en la capital española, y a los aragoneses **Carmelo Bosque**, del restaurante **Lillas Pastia de Huesca** (estrella Michelin), **Daniel Yranzo**, presentador de "La Repera" de Aragón TV, y **Domingo Mancho**, presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón

(Madrid, 27 de enero de 2016).- Madrid Fusión ha demostrado que los productos de Araven son **reconocidos y valorados muy positivamente** por los mejores chefs no solo de España sino también del extranjero. Así se ha demostrado durante los tres días en los que el certamen internacional ha abierto sus puertas y en los que, por primera vez, la empresa aragonesa ha tenido una **presencia destacada con un stand situado en el corazón** del evento.

Además de ser visitado por maestros de la cocina como **Martín Berasategui**, el stand de Araven ha sido hoy escenario de un **destacado acto con sabor aragonés**, al reunir a cuatro prestigiosos chefs: **Jesús Almagro**, que en breve pondrá en marcha un nuevo proyecto de restauración en la capital española; y los aragoneses **Carmelo Bosque**, del restaurante **Lillas Pastia de Huesca** (estrella Michelin), **Daniel Yranzo**, presentador de "La Repera" de Aragón TV, y **Domingo Mancho**, presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón.

Los cuatro cocineros han resaltado la ayuda que suponen los productos de Araven para su trabajo diario. Así, **Jesús Almagro**, que desde 2007 asesora

precisamente a esta compañía líder en los productos Horeca, ha manifestado: "Araven me parece una empresa innovadora, en continuo crecimiento y evolución y en contacto con las necesidades que tenemos los cocineros en la cocina. Pero sobre todo con un compromiso con la salud y la sanidad. Elementos como APPCC y trazabilidad, que a veces se pasan por encima, en Araven los tienen muy en cuenta con productos muy bien diseñados y con mucha flexibilidad. Están en continuo movimiento y eso hace que se sigan desarrollando como empresa".

El televisivo **Daniel Yranzo** ha incidido en que "como cocinero aragonés es un orgullo representar y apoyar a Araven porque es una marca de nuestra Comunidad que está presente en las mejores cocinas del mundo. Estar aquí con ellos en el evento gastronómico por excelencia que es Madrid Fusión, es también una satisfacción". El presentador de "La Repera" destaca especialmente que Araven "nos hace la vida mucho más fácil a los chefs. En las cocinas el nivel de estrés es máximo, no andamos sobrados de espacio y necesitamos la mayor precisión, por lo que sus productos nos facilitan mucho el trabajo y nos ahorran bastante tiempo. Es algo fundamental para que las cosas y el trabajo salgan bien".

**Domingo Mancho**, ha señalado también que Araven "es una empresa que está al servicio de la hostelería y nos facilita el trabajo con sus diseños y su gama de productos para cocineros. Tiene unos artículos de primer nivel y me parece una cosa estupenda que Araven nos haya reunido a los cocineros porque creo que es algo que tiene que ir de la mano: el producto, el material y la inteligencia de cada chef, que tiene que crear platos pero siempre con un apoyo y una estructura necesaria".

El oscense **Carmelo Bosque** ha destacado la apuesta de Madrid Fusión: "Este congreso está llamado a la innovación, que podamos ayudar a que la gente coma mejor en el mundo y ayudar a que todos coman. Los cocineros nos estamos preocupando mucho por la reutilización de las aguas, de los huertos, la ecología... Hemos escuchado ponencias que nos hacen pensar que somos muchos para comer y que el cocinero que realmente transforma los productos debemos cuidarlos, mimarlos y conseguir que haya menos desperdicios. Yo creo que este congreso ha sido el de los mensajes de la humanidad y de la concordia".

Por su parte, **Raúl Purroy, director de Marketing de Araven**, ha destacado que la presencia en el certamen internacional ha sido muy positiva: "En un evento con un peso internacional y cocineros de tanto renombre, que una marca como la nuestra sea reconocida y valorada es todo un motivo de satisfacción". Según comenta, "hemos visto cómo por nuestro stand pasaban chefs muy importantes a nivel internacional, desde tres estrellas como Martín

Berasategui hasta chefs extranjeros que no conocían tanto lo que era la gastronomía española pero sí conocían nuestros productos; para nosotros como empresa española es un orgullo, al igual que mostrar nuestra capacidad de innovación y de sorprender a cocineros también innovadores en un marco como Madrid Fusión".

## CUATRO MAESTROS DE LA COCINA

El chef y empresario **Jesús Almagro** va a inaugurar su propio restaurante a comienzos de este año, en uno de los espacios más emblemáticos de Madrid. Almagro mantiene desde hace ocho años un contrato de asesoramiento e imagen con la empresa aragonesa y firmará en el stand precisamente ejemplares del recetario Araven. Ha trabajado con cocineros como Arzak, Martín Berasategui o Pedro Larumbe, y ha sido premiado en diferentes certámenes, como el X Campeonato de España Oficial de Cocina 2006 o el XX Campeonato Mundial de Cocina "Bocuse D' Or 2007". Su experiencia en ese concurso dio origen al documental "El pollo, el pez y el cangrejo real", nominado a los Premios Goya 2009. Es miembro del Comité Técnico Culinario de la Selección Española de Cocina Profesional - "La Roja de la Cocina"- y participó en el popular programa televisivo Top Chef.

**Daniel Yranzo** cursó estudios en la Escuela Superior de Hostelería de Aragón y, desde entonces, ha recorrido toda la geografía española trabajando en diversos restaurantes. En la actualidad, es asesor gastronómico del Restaurante Las Armas de Zaragoza. La cocina de Yranzo se caracteriza por su sencillez, frescura y variedad de sabores, combinando ingredientes típicamente aragoneses con otros de diferentes partes del mundo. Los programas "La pera limonera", copresentado con Pedro Oliva, y "La Repera" de Aragón TV -con el que también colabora Araven- le han dado todavía una mayor proyección. Algunas de las recetas que ha mostrado en estos programas se recogen en un libro editado el pasado año.

Por su parte, el chef altoaragonés **Carmelo Bosque** es el responsable del restaurante Lillas Pastia de Huesca, distinguido con una estrella Michelin. Es uno de los exponentes más representativos de la cocina imaginativa y de calidad que se hace en Aragón. Bosque ha impulsado también otros restaurantes en Zaragoza como La Granada o el del Paraninfo de la Universidad. Su última apuesta es Quema, el restaurante del museo IAACC Pablo Serrano de la capital aragonesa. Fue cocinero revelación en Madrid Fusión y este año intervendrá también en las demostraciones del evento gastronómico.

**El chef Domingo Mancho** es el presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón. Estudió en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo y actualmente es jefe de cocina en Zenit Hoteles.

## **ARAVEN = INNOVACIÓN**

Si hay algo que caracteriza a Araven en sus 40 años de historia es la constante apuesta por la innovación de sus productos, en sus tres líneas principales: equipamiento, hostelería y hogar. Nacida en 1976 y con sede en el zaragozano polígono de Malpica, Araven exporta en la actualidad a medio centenar de países de los cinco continentes. Ha logrado consolidar su presencia en el mercado norteamericano con dos nuevas filiales. La empresa aragonesa cuenta desde principios de 2013 con una nueva sede en Miami (Florida), constituida a través de la sociedad de nueva creación Araven Equipment LLC. Esta delegación, destinada a los canales de hostelería y equipamiento, se suma a la que ya desarrolla actividad en México desde el año 2008.

A través de estas nuevas instalaciones, desde las que abastece a toda Norteamérica de sus productos, Araven está llegando a potenciar su desarrollo en este mercado y está reforzando la planta mexicana, que concentra por el momento la producción exterior.

Araven atiende las necesidades de los profesionales de la hostelería en todo el mundo. La compañía aragonesa se ha convertido en la empresa líder del sector de conservación y manipulación de alimentos en Europa con una oferta de más de 150 productos absolutamente diferenciales con los que equipar las cámaras de conservación y cocinas de toda tipología de establecimientos hosteleros.

De igual forma, Araven es líder en el mercado de las cestas de compra desde que en 1987 lanzara su primer producto y se ha afianzado desde 2005 con toda la línea Shop & Roll. El pasado verano marcó otro hito con el innovador carro Loop 100 L. Y la línea ha celebrado en 2015 su décimo aniversario con la primera cesta monobloque bicolor del mercado.