

El chef que alimenta a media España

- Un equipo de cocina, liderado por un chef, se dedica exclusivamente a crear y reinventar todos los nuevos platos de legumbres en conserva de Nestlé en España.
- La fábrica de Nestlé en Gijón (Asturias), que elabora más de 25 millones de platos de legumbres al año, ha estrenado su nueva *Cocina Experimental*.
- En el proceso de creación, que puede durar un año por receta, un equipo multidisciplinar trabaja para aunar la cocina más tradicional de la gastronomía española con las nuevas tendencias del mercado.

Esplugues de Llobregat, 30 de enero de 2020. — Materia prima de primera calidad, ingredientes 100 % naturales, destreza al frente de los fogones y grandes dosis de creatividad son la clave del éxito de la alta cocina, pero también de los platos de legumbres preparados en lata que consumen millones de hogares españoles cada año. Al igual que en un restaurante, la fábrica de Nestlé en Gijón (Asturias) cuenta con una nueva *Cocina Experimental* en la que un chef y su equipo crea las recetas de todos los nuevos platos preparados con base de legumbres de la Compañía, manteniendo la naturalidad de los ingredientes y maridando la cocina más tradicional de la gastronomía española con las nuevas tendencias del mercado.

El chef que hay en la despensa

Hace 10 años que Armando cambió la cocina de restaurantes con estrella Michelin por la *Cocina Experimental* de Nestlé en la que se encarga de crear las recetas de los más de 25 millones de platos preparados en lata a base de legumbres, vegetales y carnes que se comercializan cada año bajo la marca LITORAL.

“Trabajé en diferentes restaurantes como el Celler de Can Roca, cuando solo éramos 7 en cocina, en el Àbac, Can Fabes... y con los años, por el interés y por las ganas de buscar nuevas metas, estudié Nutrición con la idea de trabajar con los alimentos de manera diferente. La idea de cualquier cocinero es siempre llegar al mayor número posible de consumidores y llegar a él en su día a día, no únicamente de forma ocasional sino de manera habitual”, explica Armando González, chef y nutricionista del equipo de Culinarios de Nestlé España.

Aunque la fabada asturiana sigue siendo el buque insignia de LITORAL, los fogones de la *Cocina Experimental* han sabido seguir la evolución de la gastronomía y las nuevas tendencias para poder ofrecer al consumidor cada vez más opciones para incluir las legumbres en la dieta; un alimento esencial para el organismo que se recomienda consumir de tres a cuatro veces por semana. Él asegura que, al igual que en la restauración, su día a día también está lleno de retos. *“¿La receta más difícil? Fue la de cocinar nuestra fabada un 30 % más ligera y conseguirlo manteniendo el sabor y la esencia del plato. Era un desafío, pero, tras muchas pruebas, conseguimos una fabada más ligera y tan casera y sabrosa como la tradicional”,* confiesa.

Unos “pinches” y comensales de lujo

Aunque el chef lidera la *Cocina Experimental*, el mérito es compartido ya que cuenta con una decena de ayudantes multidisciplinarios. La mayoría de las nuevas recetas parten de la inspiración del departamento de *Marketing* del negocio de Productos Culinarios de Nestlé que, en función de la demanda de los

consumidores y las nuevas tendencias, lanza una idea de nuevo producto que luego trabaja el equipo de cocina. Así, han conseguido duplicar el número de innovaciones en los últimos cuatro años.

“El consumidor busca cada vez opciones más saludables para llevar una alimentación equilibrada aun cuando su tiempo para cocinar es escaso. Por eso, nos hemos atrevido a lanzar la gama -30 % de sal y grasa con la que ofrecemos nuestra Fabada Asturiana y nuestras Lentejas Riojana con importantes reducciones, pero sin necesidad de renunciar al sabor. Otro ejemplo es nuestra línea Vegetal+ en la que hemos incorporado los llamados superalimentos —quinoa, chía y kale— a los beneficios de las legumbres”, cuenta Alicia Triviño, responsable de Marketing de LITORAL.

De media, se preparan unas seis variantes de un mismo plato hasta dar con la receta elegida y el proceso de creación de un nuevo plato puede durar hasta un año.

“El consumidor que va a un restaurante de alta cocina, aun siendo crítico, no tiene un punto de referencia de su día a día. Por lo general, no todos los días va a ese restaurante a comer. En este sentido, el consumidor de casa es más exigente. Hace un consumo diario del plato, lo conoce y repite porque le gusta así, tal y como está cocinado. Por tanto, si hay cualquier pequeña diferencia... lo notará”, remarca Armando González.

La lata, una olla exprés mini

Por su parte, el equipo de Producción de la fábrica es el encargado de que cada plato llegue al consumidor en su punto. *“Nuestro cometido es conseguir que la receta desarrollada por nuestro chef en cocina se traslade tal cual a cada una de las conservas que llegarán a casa de los consumidores. Para ello ¿qué hacemos? controlamos al milímetro tanto tiempos como temperaturas de cocción, el punto de sal, el tamaño de los trozos... para conseguir la textura, el sabor y el aroma que los consumidores esperan de nosotros”,* explica Isabel Velasco, jefa de producción de la planta gijonense de Nestlé.

Para ello, la fabada asturiana LITORAL, así como la veintena de recetas a base de legumbres que elaboran en la fábrica se guisan directamente en la lata que, una vez cerrada, emula la cocción que se lleva a cabo dentro una olla exprés tradicional. *“Nosotros solo cocinamos con ingredientes 100 % naturales, sin conservantes ni aromas artificiales. Introducimos todas las legumbres, el compango de elaboración propia y el caldo en la lata, la cerramos y el plato se cocina directamente en la lata como si se tratara de una olla exprés. Esto nos permite elaborar cada ración de forma individual”,* añade Juan López, director de la fábrica de Nestlé en Gijón. *“Es el mejor envase para nuestros platos por su sostenibilidad ya que es reciclable. Además, la propia cocción, que se realiza en la lata, esteriliza el producto y deja la conserva en el punto perfecto hasta que el consumidor decide abrirla y comérsela”,* añade.

Este centro dispone además de un equipo de tecnólogos de alimentos que, tras cada horneada de producto, realiza hasta 100 degustaciones aleatorias del plato para garantizar el sabor perfecto en todo momento.

MATERIAL EXCLUSIVO PARA MEDIOS:

Enlace directo [Youtube](#)

Vídeo con rótulos. [DESCARGAR AQUÍ](#)

Vídeo sin rótulos. [DESCARGAR AQUÍ](#)

Imágenes en bruto y declaraciones para televisión. [DESCARGAR AQUÍ](#)

Declaraciones para radio. [DESCARGAR AQUÍ](#)

Fotografías. [DESCARGAR AQUÍ](#)



Gabinete de prensa
Nestlé España S.A.