

Cinco consejos de Choví para triunfar como anfitrión con los encuentros de este otoño

La creadora de Cenas Adivina, Silvia Moreno, muestra de la mano de Salsas Choví consejos infalibles que todo buen anfitrión debe seguir para que las reuniones en casa sean todo un éxito. Choví resalta la importancia de los encuentros con los seres queridos con el lanzamiento de su nueva gama 'Salseo', que pone en valor el momento del dippee. Según 'El Estudio del Salseo' impulsado por la marca líder en alioli, el 65% de los españoles escogen el picoteo como uno de sus momentos favoritos con los suyos

El ser humano es social por naturaleza, pero en el caso de los españoles este valor se convierte en algo prácticamente vital. Así lo reflejan las últimas cifras del Estudio del Salseo, lanzado por Choví, la empresa líder en alioli, que concluye con que para más del 65% de los españoles el picoteo en compañía es uno de sus momentos favoritos para celebrar. Y es que, en la cultura mediterránea, las relaciones humanas se cultivan en torno a las comidas compartidas, reuniones familiares y celebraciones, donde el contacto cercano y la conversación forman parte del día a día. Silvia Moreno Figueiredo, experta en organización de cenas y eventos, aporta las claves infalibles para convertirnos en los mejores anfitriones este otoño.

Además de estos consejos, Choví presenta este estudio en el marco del lanzamiento de su nueva gama de productos, 'Salseo', donde destaca su guacamole suave y natural, además del guacamole picante, tomate con jalapeños y tomate con orégano, que componen esta nueva línea con la que la compañía busca conquistar a los perfectos anfitriones de esas reuniones en las que el salseo no termina nunca.

Ahora que llega el otoño, la estación predilecta para los reencuentros en casa con familiares y amigos, estos momentos se convierten en todo un ritual para aquellos que adoran adjudicarse el papel de anfitrión. Silvia Moreno Figueiredo, experta en organización de eventos, aporta, junto a Choví, los cinco consejos infalibles para ser el perfecto anfitrión del salseo:

La organización, el primer paso

En primer lugar, un punto esencial a la hora de tener algún encuentro en casa, sin duda, es la organización. Es fácil que los nervios jueguen una mala pasada, generen caos y encima no permitan disfrutar en familia. Por ello, lo más aconsejable es establecer tiempos y tener todos los elementos preparados para que no falte la buena comida, la charla o lo imprescindible ante cualquier imprevisto. La experta en eventos lo tiene muy claro: "Una de las cosas más placenteras es disfrutar de los preparativos con ilusión. A fin de cuentas, el perfecto anfitrión no es aquel que cocina genial, sino el que sabe organizarse y planificarse para deleitar a los suyos y divertirse sin perder los nervios", asegura Silvia.

El dippee, el nuevo imprescindible que no se puede pasar por alto

En los últimos años, una clara tendencia es el "dippee". "Es un infalible. Lo tiene todo: es sencillo de

preparar y para todos los gustos", confiesa la experta. El éxito de este momento de picoteo está respaldado por 'El Estudio del Salseo' impulsado por Choví, donde el guacamole ha resultado ser la salsa preferida con un 36% de los españoles. De hecho, casi el 40% de los españoles prefiere la salsa como aperitivo, siendo el 32% los que opinan que siempre es buen momento para un dippee. "Salseo de Choví en este caso es ideal para este momento. Aunque tiene muchas posibilidades, acompañar estas salsas siempre con crudités, es siempre una opción saludable, ligera y muy sabrosa". Y es que la creadora de Cenas Adivina se incluye en el 62% de encuestados que eligen 'Salseo' para degustar con patatas, nachos y acompañamientos del estilo.

Los pequeños detalles marcan la diferencia

El tercer consejo para la experta a la hora de organizar cenas en casa son los detalles: "marcan la diferencia y no requieren de grandes maniobras: unas velas, buena música, flores frescas, etc. Conseguir un ambiente acogedor y hogareño nunca fue tan fácil". Y es que, como invitado, siempre es agradable sentirse como en casa. En palabras de la creadora de Cenas Adivina "no hacen falta elementos complicados, sino precisamente lo contrario. Una buena iluminación cálida ya hará que la estancia cambie radicalmente lo que transmite".

La charla, el ingrediente perfecto

Todos estos consejos son de mucha ayuda a la hora de preparar encuentros en casa, pero, como la experta en organización de eventos subraya, una buena velada la marca sin duda una buena conversación. "Uno sabe que está en buenas manos de un anfitrión ideal cuando es una persona que cuida la conversación para que todos puedan participar en ella. Parece algo evidente, pero con los nervios de los preparativos es fácil olvidar que lo importante es estar con amigos, con familia, con compañeros, y sobre todo con una actitud positiva y ganas de pasarlo bien".

El desperdicio alimenticio no es tendencia: abraza el Food Trend Zero Waste

Ya como consejo, Silvia Moreno anima a intentar ajustar lo mejor posible las cantidades. "La cuestión es que no se queden con hambre, pero tampoco que sobre demasiado". Aunque sea difícil de calcular, la experta en eventos anima a sacar todo el partido posible a los productos de temporada y aprovechar el sobrante para elaborar nuevos platos, como dicta otra tendencia muy en alza: el Food Trend Zero Waste, una filosofía gastronómica que busca reducir el desperdicio de alimentos.

Todos estos consejos solo reafirman lo innegable: el gusto por el disfrute compartido que tienen los españoles es proporcional a las ganas de Salseo. Tal y como demuestra el estudio impulsado por la marca líder en alioli, los españoles salsean por naturaleza. Así, con esta nueva gama "Salseo", Choví se adapta a la tendencia del dippee y continúa presente en las mesas, donde tantos encuentros y momentos inolvidables.

Datos de contacto:

Fátima G.
APPLE TREE
913 190 515

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Valencia](#) [Consumo](#) [Celebraciones](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>