

Los profesionales españoles más innovadores de la restauración, la hostelería y la alimentación estarán presentes en Sirha Lyon 2023

[Multimedia](#)

Sirha Lyon, cita imprescindible del Food Service mundial, celebra su 40º aniversario en su edición 2023. Del 19 al 23 de enero cerca de 4.000 expositores y marcas ofrecerán lo mejor de una amplia gama de productos y servicios donde también habrá espacio para las últimas creaciones y el lanzamiento de productos a nivel internacional

Sirha 2023 se convierte en encuentro que aúna en un mismo espacio tradición e innovación, un camino silencioso en sus 40 años de andadura, en los que profesionales de la hostelería y la alimentación han apostado por innovar, respondiendo a las nuevas necesidades de los consumidores, pero sin perder de vista sus raíces tradicionales.

Por otra parte, esta nueva edición de Sirha 2023 pone de manifiesto la estrecha relación que existe entre gastronomía y equipamiento hostelero. El conjunto de todos aquellos instrumentos necesarios para la vida diaria de un restaurante, conforma uno de los apartados más importantes para todos los que se dedican a este sector, condicionando el buen funcionamiento del negocio.

Una cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector en la que España tendrá una nutrida representación con importantes empresas del sector y sus creaciones más genuinas y vanguardistas, caracterizadas por el empleo de materias primas de calidad y proximidad.

DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN

- Fisan, jamón ibérico artesanal

Empresa familiar fundada en 1920, Fisan está especializada en la producción artesanal de jamón ibérico, uno de los productos estrella de la gastronomía española. Desde su creación hace varias décadas, la firma ha perpetuado las tradiciones con el fin de ofrecer productos de calidad: jamón de bellota 100% ibérico, salchichón de bellota con trufa, chorizo ibérico, etc.

- Yurrita Gastronomika, conservas de pescado con tradición

Creada en 1867, la empresa familiar Yurrita Gastronomika se especializa en la

producción de conservas de pescado. La fábrica de conservas más antigua del País Vasco y una de las empresas agroalimentarias activas más antiguas de España, destaca por la calidad de sus materias primas, así como por sus procesos de producción artesanales.

ESPECIALIDADES ESPAÑOLAS IMPRESCINDIBLES

- La Cocina de Senén, pintxos y tapas internacionales

Marca fundada en 2011 con la misión de ofrecer en todos los rincones del mundo los famosos pintxos y tapas del restaurante Sagartoki dirigido por el chef Senén González. Varias veces premiada (Concurso Nacional de la Tortilla de Patata, Premio Innoval, etc.), la empresa posiciona las especialidades españolas en el corazón de la esfera gastronómica mundial. En los últimos años no ha dejado de crecer en España y ahora exporta sus productos al extranjero.

EQUIPOS PARA LA COCINA AL SERVICIO DE LOS PROFESIONALES

- Salva, soluciones de calidad

La empresa Salva desarrolla soluciones profesionales para panaderos y pasteleros que buscan equipos de alta gama. Apreciada por los profesionales, ha demostrado su eficacia gracias a la calidad de los materiales utilizados en la fabricación de sus productos. Cuenta con un equipo de más de 150 personas volcadas en adaptarse a las necesidades de estos profesionales. Equipos "Fabricados en España" (soldados, mecanizados y ensamblados en las fábricas de Salva) y enviados a todos los rincones del mundo

- Mibrasa, "artesanos a la brasa"

Especialista en Hornos de Brasa, Parrillas abiertas, Robotayaki y Hibachi (barbacoas de mesa). Mibrasa, situada en Palamós, en el corazón de la Costa Brava, produce equipamientos para todo el mundo. En España, Estados Unidos o Francia, y cuenta con la aprobación unánime de los profesionales que han optado por trabajar con esta marca que se califica como "artesanos de la brasa".

UNA EMPRESA QUE BRINDA SU APOYO

- Sosa Ingredients, indispensables en la cocina

Con más de 50 años de experiencia, Sosa es uno de los principales fabricantes mundiales de ingredientes de primera calidad para la gastronomía, la pastelería y la heladería. Posee un catálogo de productos con más de 3.000 referencias: productos liofilizados, frutos secos, colorantes naturales, etc. Esta empresa familiar fundada hace varias décadas es ahora socio de la Coupe du Monde de la Pâtisserie (Copa del Mundo de la Pastelería), el evento de referencia de la profesión.

ALBERT ADRIÀ, UN JUEZ DE EXCEPCIÓN EN LA COPA DEL MUNDO DE LA PASTELERÍA

- Sirha Lyon acoge una vez más la Gran Final de la Copa del Mundo de la Pastelería. 10 horas de intensa competición en las que los 20 equipos deberán realizar 44 postres de degustación y tres piezas artísticas ante un jurado de expertos exigentes. Este año, Albert Adrià es uno de los jueces de la prueba "Postre de restaurante". Tras iniciar su carrera como chef, Albert Adrià se interesa por la pastelería y experimenta con recetas innovadoras y vanguardistas que definen su singularidad. Este chef, conocido y reconocido por toda la profesión, es actualmente propietario y jefe de cocina del establecimiento *Tickets y Enigma*, dos restaurantes con estrellas Michelin de Barcelona.

Para más información sobre la Copa del Mundo de la Pastelería, [hacer clic aquí](#).
