

Apúntate al



diariovasco.com

Gipuzkoa Deportes Economía Más actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs

Buscar diariovasco 

Inicio Recetas Vinos Rincón del Gourmet Noticias Contacto

Noticias

Menu para Hoy > Noticias > Berasategui, revolución en una botella de sidra



USOZ

El Martin Berasategui System, que decanta los posos de las botellas de sidra, gana el Oscar del sector

Berasategui, revolución en una botella de sidra

El 'Martin Berasategui System', que decanta los posos, gana el Oscar del sector

MITXEL EZQUIAGA

No se trata de alta tecnología: sólo de ingenio. Es una botella que actúa como decantador: cuenta con una cavidad inferior que impide que los posos o sedimentos de cualquier líquido contenido en el recipiente salgan al exterior. Vale para el vino, sí, pero también para el aceite, los zumos o licores de todo tipo.

Con ese invento ha llegado la revolución al sector del embotellado. Acaba de recibir en París el premio más importante del sector a nivel internacional, el llamado 'Oscar de l'emballage', y empresas y bodegas europeas, americanas y hasta japonesas pujan por incorporar el sistema a sus producciones. El oporto puede ser uno de los productos que lleguen pronto al mercado con el nuevo recipiente.

¿Cómo se llama el producto? Martin Berasategui System. ¿El laureado cocinero donostiarra también inventa botellas? «Me interesa todo lo que tiene que ver con el mundo de la cocina, la alimentación y los sistemas que permitan mejorar», explica un feliz Berasategui, «muy satisfecho» por el reconocimiento recibido en París.

«Este sistema es fruto del trabajo colectivo de nuestro departamento de innovación y desarrollo», afirma. La empresa española Estalpackaging, afincada en Cataluña, se encarga de la fabricación y comercialización del diseño.

La botella ha sido elaborada en vidrio, sin ningún mecanismo tecnológico añadido. «Se trata de pura física», dice el chef. El recipiente cuenta con una especie de doble fondo: al inclinar la botella para servir, los sedimentos y posos se quedan en la parte inferior, y el líquido llega a la copa sin ningún tropiezo. Hay otra variedad del invento que sirve como decantador, y que se utiliza sobre todo en restaurantes: se sirve el contenido de un vino ya embotellado en ese decantador dotado de doble fondo y los posos quedan en el fondo del recipiente.

«Ya no es necesario filtrar el vino en bodega, evitando así uno de los procesos más antinaturales en su elaboración», argumenta Berasategui. «Permite mayor respeto al origen y naturalidad del producto».

El utensilio no sólo sirve para el vino: también para todo tipo de licores, zumos o aceites. «En el mundo del aceite se ha desatado mucho interés, además del sector del vino, donde el éxito ha sido espectacular», dice el cocinero.

Berasategui no para. Un cava con su nombre está ya en el mercado, atiende sus restaurantes en Barcelona, Sevilla y Tenerife y enseña el espectacular cambio de decoración que acaba de realizar en su 'casa madre' de Lasarte, que se completará con una reforma total de la cocina. El restaurante cumple 18 años el 1 de mayo.

Dos actividades más hacen ahora feliz a Berasategui: sus apariciones en el programa de ETB 'Robin Food' («el jueves pasado llegamos a un 18% de audiencia») y su colaboración de los martes en el programa de Carles Francino en la Ser.

Buscador de Recetas

Plato: Todos

Buscador avanzado



SOPA DE GANSO

Vino de la semana -
Quintaluna 10

Envíanos tu receta



Todas las Noticias

NO TE PIERDAS

Sidrerías
Escapadas
Guía de Ocio de Gipuzkoa
San Sebastián Gastronomika

TE RECOMENDAMOS

Hoteles en Alava
Casas Rurales
Hoteles en Navarra
Sidrerías en Gipuzkoa
Nekatur

VINOS

Denominación de Origen
Conservación del vino
Historia del vino
Crianza, Reserva y Gran Reserva

RECETAS

Plumcake de plátano
Tomates rellenos de carne
Ensalada de pan viejo y patata
Tarta de Sofrito

diariovasco.com

© Copyright DIARIOVASCO.COM DIGITAL VASCA, S.L.U.

Registro Mercantil de Gipuzkoa, Libro de Sociedades 1.786, Folio 141, Sección 8ª, Hoja SS-16552, Inscripción 1ª C.I.F.: B20677878

Domicilio social en Camino de Portuette, 2 San Sebastián 20018

Correo electrónico de contacto contactanos@diariovasco.com

Copyright © Digital Vasca S.L., San Sebastián, 2008. Incluye contenidos de la empresa citada, del medio El Diario Vasco (Sociedad Vascongada de Publicaciones, S.A.), y, en su caso, de otras empresas del grupo de la empresa o de terceros.