



NOTA DE PRENSA

El prestigioso Chef Jesús Almagro seguirá asesorando y siendo la imagen de Araven.

La empresa aragonesa ha renovado el contrato que mantiene desde 2008 con el jefe de cocina del restaurante Piñera de Madrid, miembro del Comité Técnico Culinario de la Selección Española de Cocina Profesional y protagonista del documental "El pollo, el pez y el cangrejo real"

Almagro asegura sentirse "orgulloso de formar parte del equipo de una empresa de referencia en el sector, tanto por su trayectoria como por la calidad de los productos que ofrece"

Araven destaca que el enfoque profesional del cocinero ayuda a transmitir los atributos de los productos y también aporta su experiencia en formación, por ejemplo en el Master de Técnica y Producto del Basque Culinary Center con el que colabora la compañía

(Zaragoza, 3 de septiembre de 2015).- La empresa aragonesa Araven ha renovado el contrato de asesoramiento e imagen con el prestigioso cocinero Jesús Almagro, jefe de cocina del restaurante Piñera de Madrid. El chef seguirá aportando a la compañía líder en productos para la hostelería su dilatada experiencia profesional en reconocidos restaurantes, contribuirá al diseño de los productos de hostelería de la marca y desarrollará las ideas innovadoras de la empresa en su restaurante.

Jesús Almagro ha trabajado con cocineros como Arzak, Martín Berasategui o Pedro Larumbe. 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.



Jesús Almagro en las cocinas del Basque Culinary Center

Actualmente sigue su vinculación con el concurso "Bocuse D' Or", como miembro del Comité Técnico Culinario de la Selección Española de Cocina Profesional -"La Roja de la Cocina"-, que ha representado a España en ésta y en otras prestigiosas citas internacionales. En su faceta mediática, Almagro tuvo una destacada actuación en la edición 2013 del popular programa televisivo Top Chef.

En los últimos años se ha dedicado también a la formación en diferentes escuelas y centros de enseñanza (entre ellos Le Cordon Bleu o el Basque Culinary Center, en este último a través de Araven) y ha colaborado en investigación de productos con instituciones de la talla del CSIC o el IMIDRA de la Comunidad de Madrid.

De igual forma, el prestigioso cocinero ha impartido foros promovidos por entidades como el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente o la Cámara de Comercio de Madrid. Además desempeña una creciente labor como asesor gastronómico, enfocado hacia la innovación. Una de sus últimas aventuras es la puesta en marcha de un food truck ahumador que servirá bocados gourmet en diferentes eventos por toda la geografía española.

Jesús Almagro destaca sobre su relación de más de siete años con Araven: "Es una empresa de referencia en el sector, tanto por su trayectoria como por la calidad de los productos que ofrece, y por ello me siento orgulloso de formar parte de su equipo". El prestigioso cocinero resalta

especialmente "la gran inversión que Araven hace en investigación y desarrollo de herramientas para los profesionales".

Según Almagro, "a lo largo de estos años, hemos trabajado juntos para detectar las barreras que día a día dificultan el trabajo en un negocio de restauración". Además de las acciones de promoción y asesoramiento, el chef transmitirá el resultado de la colaboración con la empresa aragonesa en forma de pequeños consejos y sugerencias que se publicarán en Facebook y Twitter (con el hashtag #almagroyaraven).

Almagro seguirá igualmente aportando a la compañía su experiencia en formación. "Además de su visión profesional en el test de desarrollo de producto en la cocina, colabora con nosotros en la formación que impartimos en el Master de Técnica y Producto de Basque Culinary Center", destaca Manuel Rodríguez, Marketing Manager de Araven. "Sin duda su enfoque profesional nos ayuda a la hora de resaltar y transmitir los atributos de nuestro productos", ha indicado.

ARAVEN = INNOVACIÓN

Si hay algo que caracteriza a Araven es la constante apuesta por la innovación de sus productos, fruto de un conocimiento profundo de las necesidades de las cocinas de los profesionales de la hostelería en todo el mundo. Gracias a ello, ARAVEN se ha convertido en la empresa líder del sector de conservación y manipulación de alimentos en Europa con productos absolutamente diferenciales con los que equipar las cámaras de conservación y cocinas de toda tipología de establecimientos hosteleros.

Más de 150 productos, pensados para facilitar al máximo el trabajo de los profesionales hosteleros y que resultan de gran ayuda a la hora de cumplir con toda la normativa sanitaria en materia de conservación y manipulación de alimentos. Este año, la compañía aragonesa está de Aniversario y es que sus famosos herméticos ColorClip cumplen 20 años. Estos contenedores de polipropileno, que permiten conservar los alimentos con todas las garantías higiénico sanitarias, se han convertido durante dos décadas en todo un referente en el mundo de la hostelería.

Nacida en 1976 y con sede en el zaragozano polígono de Malpica, Araven 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. Además de en la línea de negocio de hostelería, Araven también trabaja e innova en los sectores de equipamiento comercial y hogar.