

URGENTE

Un terremoto de 5,5° sacude la zona de Fukushima en Japón

GASTRONOMÍA



La importancia de la gastronomía en los eventos

El catering forma parte de casi cualquier evento y de su calidad depende también el éxito de este.



El erizo de mar es una apuesta gastronómica healthy

[Maica Rivera](#)

Última actualización: 07-02-2020 | 12:44 H / Creada: 07-02-2020

En un momento en el que los platos más saludables, en la comida, son tendencia, brindar un tipo de alimentación *healthy* es una apuesta segura. El [Mercat de l'Oliver](#), un mercado que apuesta por la tradición y la innovación, tiene los productos necesarios para dejar esa huella gastronómica y ofrecer una experiencia única a los invitados más exigentes.

PUBLICIDAD



Comida saludable, lo preferido por los clientes

Gracias al movimiento *real food* y a la conciencia de los ciudadanos por la buena gastronomía como medio fundamental para cuidar su bienestar, cada vez son más los lugares en los que los platos saludables predominan, en contraposición a los alimentos procesados y a la comida rápida. Esta nueva concepción también se ha introducido en los eventos, por lo que ya es habitual que, en congresos profesionales, espectáculos o todo tipo de celebraciones privadas, se ofrezca **una propuesta gastronómica diferencial** basada en la variedad y en una dieta equilibrada, siempre trabajando con productos nobles y frescos. Por ello, en los últimos años es habitual la presencia de un *food designer*, encargado de elaborar un menú y una oferta degustativa que se adapte a las nuevas exigencias de los consumidores, aportando, así, valor al acto y haciendo de él un buen recuerdo a través de la memoria del paladar de los comensales.

Por otro lado, saber dónde comprar aquello que se va a servir en un *catering* es tan importante como el desarrollo del evento, porque de su resultado depende de que los asistentes se vayan con una mala o buena percepción. Sin embargo, encontrar un lugar donde cada producto sea fresco y de la calidad que se exige no siempre resulta fácil hoy en día, por lo que mercados tradicionales, como el Mercat de l'Oliver, se presentan como un lugar de encuentro fundamental para todos

El Mercat de l'Olivera convierte un evento en una degustación de sabores

Si se quiere un evento especial, nada mejor que contar con los profesionales del Mercado de los Sentidos, aquí, adquirir los mejores ingredientes de temporada —e incluso una bonita decoración floral— no resulta difícil. Un centro de frutas, bolsitas de frutos secos, un surtido de pasta fresca o un pescado para elaborar sushi casero son solo algunas de las atractivas sugerencias que nos presentan los comerciantes de sus puestos, además, pudiendo conseguir frutas y verduras de proximidad, ya que son cultivadas, en muchos casos, por ellos mismos.

En ese sentido, este tipo de mercados, como este de Palma de Mallorca, ofrecen una alternativa saludable y se convierte en un espacio de servicios globales, no solo para los consumidores sibaritas que compran en sus puestos, sino también para empresas y organizadores de eventos **que quieren hacer del catering un complemento esencial** que demuestra su preocupación por el bienestar de los asistentes a su espacio de encuentro.

PUBLICIDAD

En definitiva, particulares y empresas cada vez toman más tiempo para ocuparse de hacer una buena propuesta gastronómica, porque esta **se ha convertido en uno de los principales pilares para transmitir una buena imagen**. De esa forma, ofrecer productos sanos y de alto valor, como los que se ofertan en los puestos de Mercat de l'Oliver, hará que los invitados sean conscientes de que el anfitrión se ha preocupado por ellos y se ha esforzado en poner a su servicio una amplitud de sabores que pueden disfrutar sin perjuicio de su salud.

SE HABLA DE: [Gastronomía](#) [Eventos](#)

PUBLICIDAD

LA RAZÓN

Today top videos...

