



Christopher Carpentier, Chef Nacional del Bicentenario recibe premio de manos del Rector de Culinary, Sergio Silva Alcalde

El 17 de noviembre pasado, en Culinary, Escuela Internacional de las Artes Culinarias y Servicio, se dio a conocer por tercer año consecutivo los resultados de la Guía Culinary con los mejores restaurantes del año elegidos por los comensales. Más de un centenar de invitados, entre los cuales estaban importantes empresarios gastronómicos y chefs, esperaron ansiosamente los resultados en cada categoría

“Guía Culinary Edición Bicentenario” Comensales de Santiago y la V región eligieron los mejores restaurantes del año

Guía Culinary es el primer documento calificador de restaurantes, que ha incorporado en su metodología de selección la opinión de los comensales. En su versión 2010 titulada “Guía Culinary Edición Bicentenario”, se recurrió a una encuesta realizada por la empresa en Investigación de Mercado y Opinión Pública, Adimark, sobre los gustos a la hora de salir a comer, de un segmento perteneciente al nivel socioeconómico ABC1 de Santiago y la Quinta Región.

Uno de los cambios más significativos, a diferencia de las ediciones anteriores, fue la incorporación de nuevas categorías como “Mejor chef de restaurante Bicentenario”, “Mejor picada”, “Mejor servicio”, y “Mejor propuesta de bar”, y los más recomendados de Argentina y Perú, entre otros. Además, como ya es tradicional, la guía ofreció una pauta sobre los favoritos de las personas consultadas en relación a comida chilena, familiar, romántica, comida peruana, japonesa, considerando más de 30 categorías distintas en una edición de lujo de 336 páginas, en papel couché e impresa a todo color.

La elección de los mejores restaurantes que realizó Adimark, fue mediante un estudio cuantitativo a través de una encuesta vía Internet. El cuestionario se estructuró con preguntas abiertas para cada categoría – ámbitos del quehacer culinario –; es decir, la encuesta no contenía alternativas de restaurantes para que los entrevistados eligieran, sino que cada uno de ellos, espontáneamente y de acuerdo con sus experiencias, nominaba el establecimiento que a su parecer calificaba mejor con la categoría que se estaba consultando. El mercado objetivo elige los restaurantes en forma individual y luego decide por cuál votar, lo que le da un

atributo de espontaneidad y permite que todos los restaurantes tengan la misma posibilidad de ser escogidos. Esto está muy relacionado con la clientela y frecuencia de visita que tiene cada restaurante.



Mejor Restaurante del año, Restaurante Astrid y Gastón



Mejor Restaurante del año, V Región, Restaurante Savinya, hotel Enjoy



Mejor Restaurante de hotel, Restaurante Anakena, hotel Grand Hyatt Santiago



Mejor Cocina Italiana, Santiago, Restaurante Le Due Torri



Mejor Cocina italiana, V Región, Restaurante Fellini



Mejor Cocina Peruana, Restaurante El Otro Sitio



Mejor Picada,
Restaurante El Hoyo

Como requisito para participar en la encuesta, Adimark GfK envió una invitación vía correo electrónico a la base de datos que cumplía con el perfil del grupo objetivo: hombres y mujeres entre 25 y 70 años, pertenecientes al nivel socioeconómico ABC1.

Además, uno de los filtros más importantes para poder completar la encuesta, consistía en comer en restaurantes al menos dos veces al mes, de modo de asegurar un adecuado nivel de conocimiento en las respuestas. Con esto, además, se consigue que el evaluador considere experiencias recientes y diversas en su medición.



Mejor Cocina Asiática,
Restaurante Majestic



Mejor Comida Familiar,
Restaurante Tip & Tap



Mejor Cena Romántica,
Restaurant Zully



Mejores Postres,
Restaurante Astrid&Gastón



Mejor Cocina del Mar,
Restaurante Miraloes



Cocina Chilena del Bicentenario,
Restaurante DoñaTina



Restaurantes Recomendados en Argentina,
Restaurante Cabañas Las Lilas

sammic *La elección acertada*

FAMAVA[®]
Fábrica e Importadora de Maquinaria
para la industria Alimenticia

Líneas de Productos Sammic

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| Abatidores | Hornos Combinados |
| Ablandadores de Agua | Hornos Microondas |
| Abridores de Latas | Lavacopas |
| Amasadoras | Lavavajillas |
| Batidoras | Moledoras de Carne |
| Centrifugas | Peladoras de Papas |
| Cortadoras de Cecinas | Procesadores de Alimentos |
| Cutters | Selladoras al Vacío |
| Gratinadores Eléctricos | Trituradores y Batidores |

Sammic, empresa Española representada en Chile por Famava
Victor Cucuini 250 - Recoleta - Santiago
Fonos: (2) 6291741 - (2) 6291412 - (2) 6227378
www.famava.cl - info@famava.cl





Mejor Ambiente, V Región, Restaurante Savinya, hotel Enjoy



Felipe Gajardo, gerente general Hotel Plaza San Francisco, recibe premio sorteo



Mejor Picada, V Región, Restaurante La Gatita

El estudio se aplicó en Santiago y en la Quinta Región, y para sendas evaluaciones se trabajó con muestras diferenciadas y bases de datos, propiedad de Adimark GfK. El trabajo de campo para ambos estudios se realizó en mayo del 2010.

Los resultados de la "Guía Culinary Edición Bicentenario", fueron:

Los mejores en la Región Metropolitana: Mejor Restaurante del año fue elegido nuevamente "Astrid y Gastón"; en la categoría Cocina Chilena del Bicentenario se eligió al establecimiento "Doña Tina"; y Christopher Carpentier fue elegido Chef Nacional del Bicentenario. En la categoría Comidas Internacionales, los premios fueron para: Cocina Europea: restaurant "Europeo"; Cocina Peruana: "El Otro Sitio"; Cocina Italiana: ristorante "Le Due Torri"; y Cocina Asiática: restaurant "Majestic".

Otras categorías en la Región Metropolitana consideraron al restaurante "Mestizo" como Mejor en Cocina de Vanguardia. En lo que se refiere al Mejor en Carnes y Parrillas, la nominación se repartió entre los restaurantes "Eladio" y "Happening"; Cocina del Mar: "Miraolas"; Familiar: "Tip y Tap"; Reuniones de Negocios: "Happening". La Mejor Picada recayó en el emblemático "El Hoyo", mientras que la denominación Mejor Cena Romántica se la llevó el restaurant "Zully". En lo que respecta al Mejor Restaurante de Hotel, ésta fue para el "Anakena", del hotel Gran Hyatt.

Siguiendo con otras nominaciones, la Mejor Carta de Vinos se la adjudicó "Baco"; Postres: el restaurant "Astrid y Gastón"; Mejores

Sándwiches: la tradicional "Fuente Alemana"; Propuesta de Bar: el "Liguria"; Propuesta de té y café: "Starbucks"; Mejor Ambiente: "Mestizo"; Mejor Servicio: nuevamente "Astrid y Gastón". En cuanto a la distinción Restaurantes Recomendados en Perú, ésta recayó en "Astrid y Gastón" de Lima; mientras que Restaurantes Recomendados en Argentina, el elegido fue "Cabaña Las Lilas".

En tanto en la V Región los premios fueron: Mejor Restaurante del año: "Savinya", del Enjoy; en las categorías Cocina del Mar y Picada, fue elegido "La Gatita"; Cocina Italiana: "Fellini"; Propuesta de Bar: "La Barquera", del Enjoy; Mejor Servicio: "San Marco"; y Mejor Ambiente: "Savinya". ■



Mejor propuesta de Té y Café, Café Starbucks



Mejor propuesta de Sandwichs, Fuente Alemana



Mejor restaurante para Reuniones de Negocios, Restaurante Happening



Mejor restaurante de Carnes y Parrillas, Restaurante Happening/Eladio



Mejor Carta de Vinos, Restaurante Baco



COTIZA LOS NUEVOS Y MEJORES PRODUCTOS DEL MAR

Empagran Chile, luego de 4 años presente en el mercado Chileno, gracias a la calidad y servicio prestados, hemos logrado el 1er. lugar en importaciones de camarones durante el año 2009, motivo por el cual agradecemos la confianza de todos nuestros clientes.



¡Nuevo Producto!

Atún porcionado del Ecuador



Empagran Chile S.A.
Exequiel Fernández 2899
Santiago - Chile

Cel. 09-742 78 48 Fono: 2389750

WWW.EMPAGRAN.CL
ventas@empagran.cl

