

Plan Conecta Voz e Internet
 Más información
power to you

te presentamos
 las nuevas tarifas para
 autónomos y empresas



Jueves 14 de Abril de 2011

Haz ésta tu página de inicio

diarioDirecto

te presentamos las nuevas tarifas
 para autónomos y empresas



PORTADA NACIONAL ANDALUCÍA INTERNACIONAL ECONOMÍA DEPORTES CULTURA Y ESPECTÁCULOS CIENCIA Y TECNOLOGÍA TURISMO FORMACIÓN Y EMPLEO SERVICIOS

Debate Directo | [Tú, Periodista](#) | [Prensa Diaria](#) | [Libros](#) | [Corazón](#) | [Hemeroteca](#) | [Nuestras tarifas](#) |

Buscar

Nacional

Andalucía



Cipriano Quintás
 Defensor de la 'gastrocosmética'

[Ver otras entrevistas](#)



OPINIÓN

Fijo: no habrá más recortes
Francisco Muro
 de Iscar



No son 9000 millones, pero algo caerá
Carlos Carnicero



Acuerdo sobre el futuro
Charo Zarzalejos



Diógenes y Gallardón
Fermin Bocos



Gallardón: una proposición indecente
Rosa Villacastin



Contra la resignación
Isaías Lafuente



La censura del señor Clemente
Julia Navarro



Mostaza
Joaquín Ramírez



Lustros sin sueldos dignos
Jesús Salamanca



Lector dD

A Rajoy, le sienta bien

Cipriano Quintás/ Propietario del complejo madrileño Silk&Soya

"Con la 'gastrocosmética' ofrecemos alimentos sanos que previenen el envejecimiento celular"

Un hombre pionero. Así se podría definir a Cipriano Quintás, propietario del complejo madrileño Silk & Soya. Un establecimiento que fue noticia por las prevenciones que tomaron ante la Gripe A adoptando un protocolo que incluso le valió la felicitación de la Organización Mundial de la Salud. La preocupación por la salud de este empresario, hiperactivo que sabe cómo conectar con su interlocutor, ha hecho que su restaurante esté considerado como uno de los pocos establecimientos de España 'cardioprotectado'. Ahora, da un paso más y sigue apostando por la innovación -su receta frente a la crisis- ofreciendo menús 'gastrocosmético' para cuidar el exterior del cuerpo a través de los alimentos, siendo el brócoli el producto 'estrella'.

Toñi León/diarioDirecto 14/04/11

diarioDirecto: Se sabe que la cocina española apuesta por la innovación, pero ¿Qué le impulsa a introducir en su restaurante el concepto de 'gastrocosmética'? ¿Qué significa?

Respuesta: Llevamos tiempo innovando y en estos tiempos de crisis esto se hace más necesario. Ahora hemos incorporado la 'gastrocosmética', es decir alimentos sanos, ricos y que previenen el envejecimiento celular. Y la estrella es el brócoli. Los expertos dicen que somos lo que comemos y ésta es una absoluta realidad. Si cuidamos la dieta mediterránea por qué no cuidar el exterior. Así que contamos con un menú energético a base de brócoli procedente de huertos ecológicos que en el plato se combina con otros alimentos mediterráneos. En este menú es posible probar el brócoli en cinco texturas y tratamientos culinarios diferentes: en zumo, macerado, al vapor, en tempura y salteado.



Para empezar, ofrecemos un cóctel de bienvenida, un surtido de entrantes y 'makis' japoneses rellenos de melón y brócoli macerado con vinagre balsámico y cubierto de virutas de jamón, y como platos principales, solomillo salteado al wok y lubina al vapor con salsa de mango. De postre: un bizcocho de té verde con sorbete de frambuesa.

Además de regalo, damos un juego de productos de belleza de Biotherm con el brócoli como principal ingrediente activo.

Anteriormente también fusionamos la comida japonesa con la española con la colaboración de Navidul, usando como materia prima sus jamoneros y cremas Makinavidul: maki de melón con jamón y aderezado con aceite de oliva o soja.

dD: Quién diría que el brócoli es el plato estrella. Coméntenos por qué. ¿Qué beneficios tiene?

R: El brócoli es uno de los grandes olvidados. Ya los romanos lo usaban para paliar los efectos de las borracheras. Esta verdura previene distintos tipos de cáncer como el de estomago. Y por sus beneficios saludables, lo hemos querido usar en la dieta, al igual que incorporamos los beneficios del aceite de oliva. Además, no hay que olvidar que las empresas estéticas usan este componente en sus productos por sus beneficios en la protección de la piel. Y es que la ciencia bebe de la naturaleza.

dD: Aparte del brócoli, ¿Hay otros alimentos que ayuden a 'cuidarse'?

R: Por citarle alguno le diría la soja. Pero otro de los olvidos importantes es la forma en que se elaboran los alimentos. Nosotros los trabajamos al vapor y sin grasas.

dD: También su restaurante se caracteriza por haber creado un menú saludable junto con el Grupo Pascual, utilizando toda la variedad de productos Vivesoy para hacer de la soja, el ingrediente primordial o destacado de entrantes, platos principales y postres...

R: Sí. La soja es ideal para una alimentación sana, al ser cien por cien vegetal y no aportar colesterol, conteniendo, en cambio, ácidos grasos Omega 3 y 6 e isoflavonas, además de estar enriquecida, en el caso de Vivesoy, en calcio y vitaminas A y D.

¿Y a ti te devuelven dinero por tu seguro?

seguros.es
 COMPARTIDA ELIGE AHORRA
Ahorra hasta 500€
 Compara

movistar
 Compartida, la vida es más

PERIODISMO PARTICIPATIVO
 ¡Envía tus Noticias!

- Debate Directo
- Haz noticia de tu Empresa
- Instituciones
- Tú, Periodista
- Internet es Noticia
- Examen Directo
- Encuestas
- Envía tu blog

CANALES

El Tiempo
 Conoce el tiempo que hará en tu provincia



Cartelera
 Todas las películas, todos los cines



Televisión
 La programación de las principales cadenas



Motor
 Novedades sobre el mundo de los coches



Canal Inmobiliario
 Más de 250.000 anuncios



¡Vuela!
 GASTOS DE GESTIÓN GRATIS

Pascual Mógica



Lector dD

ENCUESTAS

Bachillerato de Excelencia

¿Le parece acertada la propuesta del Gobierno de la Comunidad de Madrid de implantar un Bachillerato para los mejores alumnos?

- Si. La educación en este país necesita un cambio, ya que España aparece en los últimos puestos en los informes internacionales
- No. Me parece que es una propuesta segregadora y creará quetos
- Si. Si se facilita la educación a aquellos estudiantes que tienen más problemas en los estudios, también se deben promover planes para los aventajados
- No. Es una ocurrencia de cara a las elecciones



Introduzca el texto de la imagen :

Votar

(ver resultados)
Encuestas anteriores

dD: También Silk&Soya es uno de los pocos restaurantes en España que se pueden definir como 'cardioprotégidos', al contar con un desfibrilador cardíaco en sus instalaciones, cuando muchos campos de fútbol aún no lo tienen, ¿Qué le impulsa a adoptar esta medida?



R: Iba en el coche cuando escuché una entrevista que me sorprendió porque la gente elegía un hotel en función de si éste tenía o no desfibrilador. Así que empecé a investigar y descubrí el alto número de personas que morían por no tener uno cerca. Me asuste y pensé en dar este servicio. Después de comprarlo, Philips comenzó a colaborar con nosotros y nos ofreció un precio más asequible.

A lo mejor el desfibrilador no se usa nunca, pero nuestro personal está preparado para usarlo ya que la

plantilla hizo un curso de formación con Protección Civil de Alcobendas. Esto no significa que luego todo resulte bien, pero al menos tenemos la preocupación de poner los medios.

Somos un restaurante pionero en muchas cosas porque el cliente que entra en nuestro complejo nos da su tiempo más preciado, que es el del ocio. También contamos con un servicio de 'disco-guardería', abierta los domingos de 13.30 a 18.00 horas. Tenemos, además, hasta una estilista que controla el color de los platos. Asimismo, hemos implantado la 'aromaterapia', ya que cada espacio del establecimiento cuenta con su propia fragancia. Cada vez cuidamos más los detalles hasta.

Tampoco hay que olvidar que fuimos de los primeros en implantar un protocolo por motivo de la Gripe A. Hasta vino un grupo de la OMS para ver nuestro protocolo.

Todo es lo hacemos para hacer más feliz a la gente, y si podemos hacerlo de manos de grandes empresas, mucho mejor.

dD: Una vez al mes organiza una fiesta benéfica, ¿A benefició de cuál fue la de marzo?

R: En febrero fue a favor de la Fundación Theodora y la de marzo a beneficio de Menudos Corazones. Llevamos dos años haciendo estas galas. Si el restaurant e se llena de gente para ayudar a los demás, esa buena energía se queda en el local. Lo hacemos porque creemos en ello y ponemos todos los medios, además del coste que tiene para nosotros, de entre 2.000 y 2.400 euros.

dD: Es un hombre muy inquieto. ¿En qué está trabajando ahora?

R: Estoy preocupado por la delicada situación del sector de la hostelería. Trabajamos para atraer clientes después de comer o antes de la cena, lo que se conoce como After-office, que es un concepto registrado por mí, que traje de Sudamérica hace ocho años.

Danonino

Ayuda al crecimiento de tus hijos. Huesos fuertes y sanos. Más en www.danoninoresponde.es

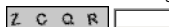
Comenta esta noticia

Nombre:

Correo electrónico:

Comentario:

Introduzca el texto de la imagen:



Envíe a un amigo

Imprima esta página

Volver

Home



diarioDirecto

en

facebook

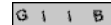
EXAMEN DIRECTO



Soraya Sáenz de Santamaría
Portavoz del PP en el Congreso

Valore su labor:

- Sobresaliente
- Notable
- Suficiente
- Insuficiente
- Muy deficiente



Introduzca el texto de la imagen :

Votar
(ver resultados)
Exámenes anteriores

Tu tienda en dD



Jarra Purificadora de Agua
12,90 €



Toyota Auris
Consultar

 ENVIAR



No se puede encontrar la

Causas más probables:

- Es posible que la direcció
- Si hizo clic en un vínculo,

[Nuestras tarifas](#)

[¿Qué es Diario Directo?](#) [¿Quiénes somos?](#) [Trabaja con nosotros](#)



Edita: Diario Directo S.L.

Delegación Nacional: C/ Magallanes, 1. 28015, **Madrid** Tlf. 902 19 83 62
Delegación Andalucía: C/Alonso de Palencia, 15, 29007. **Málaga** Tlf. 902 19 83 62