

## Notícies

# ESPAI [ ] SUCRE

## Escola-restaurant de postres

### Cursos

Espai sucre arriba finalment al calendari de cursos d'aquest primer trimestre. Hi podrem trobar demostracions a càrrec de professors com ara Faustino A. Gómez, Walter Vogt, Xano Saguer, Sosa Gastronòmic, Michel Willaume, Fautino Helguera, Ramon Martinez, Enric Rosich, Jordi Butron, Solé Graells. Per a més informació o bé per inscriure's als cursos, cal dirigir-se a [escuela@espaisucre.com](mailto:escuela@espaisucre.com), o bé al telèfon de contacte +34.93.315.10.22.

### Actualitat del sector

Augmentaran la confiança inno-

vant. El MAPA ha signat amb la FIAB un conveni que pretén fomentar i promoure la innovació del sector industrial agroalimentari per aconseguir millorar els productes i transmetre més seguretat als consumidors.

### Sanitat i nutrició

Hauran de diferenciar els al·lèrgics. La CE ha establert que l'informació nutricional bàsica dels productes sigui present en el frontal de la etiqueta i ha obligat a la restauració i a les empreses de càtering a indicar els productes que puguin provocar una reacció al·lèrgica.