

Katinaria: la cerámica gastronómica que aporta distinción y diseño a restaurantes

Calidad, creatividad y diseño son característicos de la nueva cerámica gastronómica. Novedosos materiales le dan frescura a la cocina más actual. Hoteles y restaurantes de todas las categorías la utilizan para diferenciarse

La gastronomía española sigue creciendo, en popularidad, creatividad e innovación. La cerámica llega para convertirse en una aliada de la distinción en todo tipo de restaurantes y cocinas, desde hamburgueserías modernas hasta espacios de tapeo o restaurantes de alto nivel.

“Los consumidores buscan lugares diferentes, con un toque único e incluso divertido. Gracias a la originalidad y variedad de diseños en cerámica, estos clientes degustan la mejor comida en soportes atractivos para todos los sentidos. En este caso, la vista cobra especial relevancia. Y, además, el cocinero se divierte también al crear sus platos”, comenta Josep Moré, experto en creatividad gastronómica y buffets de hotel y responsable de ayudar a los cocineros en los diseños de sus nuevas vajillas.

La gastronomía actual está trabajando con soportes diferentes a los utilizados hasta ahora. Ganan presencia las maderas, los metales, el vidrio y, ahora, la cerámica. Gracias a que es muy moldeable y más económica, la cerámica se ha convertido en uno de los soportes preferidos para el sector. Las posibilidades que ofrece son tantas como creatividad disponga el artesano y audacia ostente el chef. Cocineros audaces, cocineros que valoran la composición, cocineros que disfrutan del vibrante juego de la creación se están uniendo a esta nueva forma de presentar su menú.

Katina Vich, reconocida artista de la cerámica, ha creado una nueva línea de cerámica/vajilla gastronómica para dar respuesta a las necesidades más exigentes del apasionante mundo de la gastronomía. En muy poco tiempo, la calidad de sus piezas y la creatividad de sus diseños le han otorgado una situación privilegiada entre los restaurantes y hoteles de las Islas Baleares y de otras zonas de nuestro país. El nombre con el que ha bautizado su nuevo proyecto es el de Katinaria.

Hoy, sus creaciones ya forman parte de las cocinas, cafeterías y comedores de hoteles tan prestigiosos como el Hilton Sa Torre, o de las cadenas hoteleras BG Hotels, Serrano Hotels, Insotel, entre otras. También destacan en restaurantes tan reconocidos como Moli des Torrent, Can Toni Moreno, Restaurant d'Orient, Cavall Bernat, Can Carol, Romaní, Ses Canyes, Molí d'es Comte, Sa Sinia, Sa Caseta e incluso conocidos instagramers muy foodies como tarta_mela ya han encargado piezas para sus montajes gastronómicos.

Acerca de Katinaria

Katinaria surge en el momento de mayor madurez creativa de Katina Vich, una “maestra artesana” con sede en Mallorca, de larga tradición alfarera y ceramista. Desde sus comienzos, hace más de treinta años, eligió trabajar la cerámica decorativa.

Sin abandonar su línea de cerámica más tradicional, el éxito obtenido con Katinaria le ha llevado a centrarse de manera casi exclusiva en esta línea. Todas las piezas de cerámica/vajilla gastronómica están elaboradas con una cocción de alta temperatura, lo que las dota de una mayor durabilidad, resistencia y calidad. Son piezas únicas, no hay dos iguales, todas firmadas, todas pintadas a pincel, todas pensadas con un mismo fin: satisfacer la expectativa estética del cliente y realzar la comida.

Web: www.katinaria.com

Instagram con fotos de cerámica y publicaciones relacionadas: [@katinaria.ceramicamediterranea](https://www.instagram.com/katinaria.ceramicamediterranea)

<https://www.instagram.com/katinaria.ceramicamediterranea>

Datos de contacto:

Alberto Aguelo
669230927

Nota de prensa publicada en: [Mallorca](#)

Categorías: [Interiorismo](#) [Gastronomía](#) [Balears](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>