



COMER

MILLESIME SE «DEMOCRATIZA»

CHEFS DE RELUMBRÓN, TAPAS DE LUJO, PRECIOS ASEQUIBLES... LA NUEVA VERSIÓN WEEKEND DEL SALÓN LLEGA A VALENCIA PARA ACERCAR LA ALTA GASTRONOMÍA AL GRAN PÚBLICO



ÁNGEL LEÓN PREPARANDO PLATOS EN LA FINAL DEL CONCURSO CHEF MILLESIME.

MILLESIME WEEKEND | FERIA DE VALENCIA, PABELLÓN 5 AVENIDA DE LAS FERIAS, S/N (VALENCIA) | DEL JUEVES 9 AL DOMINGO 12 DE JUNIO | 10 EUROS JORNADA (MAÑANA, DE 12 A 17; TARDE, DE 20 A 1 H.) | ENTRADAS A LA VENTA EN TAQUILLA O EN EL CORTE INGLÉS

Gamba frita con pie de cerdo crujiente, chorizo marino, cazuelita de fabada de Prendes, sobrasada con panes de mar, empanadilla de perdiz en escabeche con hummus, bocadillo crujiente de quesos asturianos, infusión de coco y jengibre, lomo de esturión con puré de topinambur... Y así hasta casi un centenar de sugerentes bocados elaborados por 32 reputadísimos y galardonados chefs. ¿Suena apetecible? Se trata de Millesime Weekend (del 9 al 12 de junio), un nuevo salón gastronómico que llega a la capital del Turia avalado por el in-

confundible sello Millesime: montaje, estética y gastronomía de altos vuelos. Pero esta vez no será una propuesta orientada a las relaciones del mundo empresarial o al agasajo de sus clientes, en esta ocasión, tal y como asegura Manuel Quintanero —presidente de este club gastronómico—, «el objetivo es crear un encuentro en el que cocineros y sumilleres convivan de forma informal, didáctica y divertida con el gran público». O lo que ya se ha empezado a llamar *democratizar* Millesime. ¿Por qué? Pues porque por apenas 10 euros por jornada (mañana o noche) todo el mundo podrá saber un poquito más del arte del buen comer y beber en España.

El escenario elegido para tan señalada cita es el pabellón cinco de la innovadora Feria de Valencia, alrededor de 12.000 metros cuadrados divididos en ocho calles repletas de restaurantes, bo-



PACO RONCERO ES UNO DE LOS CHEFS QUE PARTICIPARÁN EN EL ENCUENTRO.

degas, barras de cervezas... Y un programa de mano para no perderse en toda esta vorágine de olores y sabores procedentes de variadísimos rincones de la piel de toro. A los fogones, nombres como Ángel León (*Aponiente*), Fernando del Cerro (*Casa José*), Pepe Rodríguez Rey (*El Bohío*, reciente Premio Nacional de Gastronomía), Paco Roncero (*La Terraza del Casino*), Manuel de la Osa (*Las Rejas*) o Paco Morales (*Ferrero*), entre otros, sorprenderán a los asistentes con tres tipos de mini raciones o tapas elaboradas siguiendo las características propias de su cocina.

INFORMAL Y DIDÁCTICO. Para completar la experiencia, en el *Aula Show Cooking* (de acceso gratuito hasta completar el aforo) se impartirán interesantes talleres de corta duración en los que los propios cocineros desvelarán alguno de los secretos de su arte. Sin olvidar, los estantes de productos gourmet (caviar, ostras, jamón, panes selectos, vinos de diferentes denominaciones...), las zonas *lounge* con butacas para relajarse en compañía de humeantes e intensos cafés o una espectacular terraza *Drink & Music* con música chill out de fondo y relajantes fuentes de agua donde disfrutar de destilados de alta gama (a partir de 3 euros).

Para moverse como pez en el agua en toda esta fiesta culinaria sin precedentes, el visitante deberá saber que la mitad de cada entrada es canjeable por consumiciones. Después, se podrá adquirir *moneda interna* a cambio de euros en cualquiera de los diez puntos de venta repartidos por el pabellón. Una brillante iniciativa que contribuirá a la asepsia general, ya que ningún chef tocará monedas o billetes ni tendrá que devolver el cambio. Los precios, asequibles y aptos para casi todos los bolsillos, oscilarán entre los 2 y los 4 euros.

Profesionales y aficionados, grandes chefs y cocinillas iniciados, curiosos y gourmets, todos tienen su hueco en Millesime Weekend, un evento de carácter popular, único en el mundo, que pone al alcance de todos lo mejor de la alta gastronomía española. No lo duden: coman, beban y disfruten. **ROCÍO NAVARRO**