

Comida bulliniana para la gala benéfica de Elton John

La cocina del chef madrileño Paco Roncero y cócteles de diseñadores como Christian Laboutin serán ingredientes de la cena en Londres para la lucha contra el sida

ROSA RIVAS - Madrid - 29/10/2011

Vota Resultado 12 votos



Twitter 22

Recomendar 18

[Mira el vídeo en el que Paco Roncero explica su participación en la cena benéfica organizada por Elton John.](#)

Elton John realiza desde su fundación galas para recaudar fondos destinados a la lucha contra el sida en las que personajes famosos contribuyen a la causa. Tras la celebración de Nueva York, este sábado tiene lugar en Londres una cena que tiene acento español. El chef madrileño Paco Roncero (dos estrellas Michelin por su restaurante La Terraza del Casino) es el encargado de servir el menú para las 800 personas que acudirán a la gala. "Ofreceremos platos de vanguardia y también clásicos", explica Roncero, que estudió en los fogones de Ferran Adrià y que desplegará el repertorio de elBulli catering con un equipo de 50 cocineros (35 de ellos procedentes de España).

- > Castillos de arena y galletas
- > "¿Es esto cine americano?"
- > Tapas sofisticadas y peinetas cañí
- > La 'gastromovida' que no cesa



Ferran Adrià Acosta
A FONDO
Nacimiento: 14-05-1962
Lugar:
Hospitalet de Llobregat

La noticia en otros webs

- webs en español

Para abrir boca, ofrecerán 14 *snacks* históricos del famoso restaurante que este año cerró sus puertas y luego presentarán tres platos y un postre. Según revela Roncero, los asistentes degustarán: Copa de espuma de queso parmesano con gelatina de apio, Carpaccio de ceps con hígado de pato y vinagreta de almendras y trufa, bogavante con sopa de aceite de oliva y pomelo rosa y, de postre, *Aromas de Madrid* (helado de violetas y madroño). Además, el cocinero madrileño reinventará el cóctel Martini tradicional utilizando la técnica de la esferificación; será el Grey Goose Vodka Martini, con la bebida que patrocina y da nombre a la gala.

Precisamente el embajador británico de esta firma, Joe McCanta, ha colaborado con Roncero en la creación de un Bar de Nitrógeno, donde se degustarán cócteles elaborados por diseñadores amigos de los anfitriones, el cantante Elton John y el director de cine David Furnish.

En esta quinta edición, el tema es "la arquitectura del sabor", con una intención de provocar una atmósfera sensorial en el espacio de la gala, el Battersea Park de la capital británica. Inspirados en esta idea participan el diseñador francés de zapatos Christian Louboutin y el diseñador de moda escocés Jonathan Saunders. El primero firma un cóctel y un bar de copas. El segundo también aporta cóctel y es autor de los uniformes del equipo de la noche y de un vestido de cóctel exclusivo para el mejor postor de la noche, pues habrá una subasta. Otro coctelero estelar, el artista británico Marc Quinn, donará una de sus obras para la puja.



El cocinero español Paco Roncero durante la creación de un cóctel de nitrógeno.-

