

Gourmet



La coctelería. Otro espectáculo de esta cita gourmet



Bebidas premium. Cuentan con espacios reservados

Salón Millesime Deleitarse con la tentación

Chefs de prestigio en acción, productos delicatessen... Llega la alta gastronomía al alcance de todos

CARLOS MARIBONA

Llega la sexta edición del salón Millesime, un evento en el que se entremezclan lo social y lo gastronómico. En esta edición, de nuevo, un montaje impresionante y una nómina de cocineros sólo comparable a la que reúnen los más importantes congresos profesionales. Espectáculo gastronómico y lúdico en el que, como en ocasiones anteriores, el eje principal son los almuerzos, que preparan cada uno de los tres días del salón nueve cocineros de primera fila para 750 comensales. Además, chefs de prestigio preparan pequeñas tapas de alta cocina a la vista del público, y en los diversos mostradores se pueden probar vinos de todos los tipos, quesos, jamones ibéricos, cervezas, aceites, carnes y otros productos gourmet. Cada rincón esconde una sorpresa, incluida la zona dedicada a las copas con presencia de las más destacadas marcas premium. Una tentación para cualquier aficionado a la gastronomía. Al me-

diódia está reservado para los invitados de las empresas que pagan su cuota como socios del club, y que disponen de sus propias mesas en los comedores. Por la tarde, a partir de las cinco, para ellos y también para el público en general, aunque el elevadísimo precio de la entrada, 120 €, parece disuasorio. Bien es cierto que una vez dentro se puede ver todo, probar todo, beber todo.



Ensalada. De lomo de orza y asadillo con queso y frutos secos

Alto nivel. Los menús de este año se compondrán de seis platos acompañados con cinco vinos diferentes, y estarán a cargo de cocineros bien conocidos procedentes de toda España como **Fernando Canales** (Etxanobe, Bilbao), **Patxi Eceiza** (Zaldiarán, Vitoria), **Daniel López** (Kokotxa, San Sebastián), **Oscar Velasco** (Santceloni, Madrid), **Marcelo Tejedor** (Casa Marcelo, Santiago), **Francis Paniego** (Echaurren, La Rioja), **Jordi Cruz** (Abac, Barcelona), **Paco Roncero** (La Terraza del Casimmo, Madrid), **Marcos Morán** (Casa Gerardo, Asturias), y **Yayo Daporta** (Yayo Daporta, Cambados).



Yayo Daporta. También entra en el menú



Patata-puerro. Con yema de huevo y tocino



Paco Roncero. Cocina en directo



Nigiri. De toro y wagyu

Un servicio de alto nivel está garantizado por un equipo de sala en el que figuran los más destacados maitres de Madrid encabezados por Francisco Patón; José Jiménez Blas y Carmelo Pérez (Zalacaín), Jorge Dávila (Álborra), Sara Fort (Sergi Arola), Alfonso Vega (La Terraza del Casino), Mónica Fernández (99 Sushi Bar) o Lai Rueda (Nikkei 225).

El país invitado de este año es Colombia, con la presencia de tres destacados chefs de aquel país. Procedente de Cali, **Catalina Vélez** (restaurante Kiva), y de Bogotá **Leonor Espinosa** (Leo Cocina y Cava) y **Mark Rausch** (Criterión) prepararán cosas como el cubo de res sobre arepa crocante, tamalitos de masa achira rellenos de carne de cerdo, o tartaletas con ensalada de cangrejo y aguacate. Además, cocineros riojanos y jóvenes maestros como **Javier Aranda** (Piñera, Madrid), **Julio Fernández Quintero** (Abantal, Sevilla) o **Fernando del Cerro** (Casa José, Aranjuez) elaborarán diversas tapas y participarán en talleres interactivos. Una ocasión única de acercarse a la mejor gastronomía sin necesidad de ser un experto.

Salón Millesime

► **Dónde y cuándo.** Pabellón de la Pipa. Casa de Campo (Madrid). 3, 4 y 5 de octubre.

www.millesimemadrid.com