



Millesime, pasarela de tentaciones

Millesime, temptations on parade

DEL 1 AL 3 DE OCTUBRE SE CELEBRA EN EL PABELLÓN DE LA PIPA DE LA CASA DE CAMPO DE MADRID LA VII EDICIÓN DE MILLESIME MADRID, UN EXCLUSIVO SALÓN GASTRONÓMICO QUE ESTE AÑO SE ABRE AL PÚBLICO EN GENERAL (DEL 4 AL 6).

Desde hace algo más de una década, España se ha convertido en referente mundial de la alta gastronomía. De los 10 mejores restaurantes del mundo, tres son españoles. Este interés por nuestra cocina ha hecho que cada vez haya más congresos, salones y ferias gastronómicas. Uno de ellos es *Millesime Madrid*. Este exclusivo evento dirigido a los socios del Club Millesime (empresas) ofrece a sus clientes la posibilidad de disfrutar en diferentes espacios de los mejores productos de mercado (jamón, caviar, aceite, espirituosos, champagne, vino), tapas creadas por grandes cocineros, talleres y una extraordinaria comida diseñada por alguno de los mejores cocineros del momento. Entre otros participan cocineros de la talla de Paco Pérez, Sergio Torres, Marcos Morán, Oscar Velasco, Paco Roncero y Ramón Freixa (estos dos últimos chefs diseñan los menús de Business de Iberia).

PARA TODOS LOS PÚBLICOS

Este año el salón cuenta con varias novedades. La más importante es la celebración de la primera edi-

ción de Millweek by Mahou (del 4 al 6 de octubre), unas jornadas que permiten al público en general poder vivir esta experiencia tan exclusiva (30 euros la entrada de los que 15 son para probar productos). Como todos los años se invita a una ciudad y a un país para que presenten lo mejor de su gastronomía. En esta ocasión son la ciudad portuguesa de Cascais y Perú, país en el que se encuentra alguno de los mejores restaurantes de Latinoamérica.

Participan Paco Roncero y Ramón Freixa, dos cocineros que diseñan los menús de la clase Business de Iberia.

Two of the participants are Paco Roncero and Ramón Freixa, chefs who design the menus in Iberia's Business Class.





THE SEVENTH EDITION OF MILLESIME MADRID IS TO BE HELD FROM 1 TO 3 OCTOBER AT LA PIPA PAVILION IN MADRID'S CASA DE CAMPO PRECINCT. THIS YEAR, THIS EXCLUSIVE GASTRONOMIC SHOW WILL BE OPEN TO THE GENERAL PUBLIC FROM 4 TO 6 OCTOBER.

For more than a decade, Spain has been setting worldwide standards in haute cuisine. Of the world's ten best restaurants, three are Spanish.

This interest in Spain's gastronomy has led to a growing number of culinary conferences, shows and fairs. One of them is Millesime Madrid. Aimed at the firms belonging to the Club Millesime, this exclusive event offers its guests various different areas in which to enjoy the finest products on the market (ham, caviar, oil, spirits, champagne, wine), tapas created by great chefs, culinary workshops, and an extraordinary meal designed by one of today's best chefs. Taking part will be cooks of the stature of Paco Pérez, Sergio Torres, Marcos Morán, Oscar Velasco, Paco Roncero and Ramón Freixa (the last two design the menus for Iberia's Business Class).

OPEN TO THE PUBLIC

This year's show features several novelties. The main one is the first Millweek by Mahou (4-6 October), an event which gives the general public a chance to take part in this exclusive experience.

The entrance fee of 30 euros includes the right to sample 15 euros' worth of produce.

Every year, a city and a country are specially invited to present the best of their gastronomy. This time, they are the Portuguese city of Cascais and Peru, a country that boasts some of the best restaurants in Latin America.



Paco Roncero y Nacho Manzano.
Paco Roncero and Nacho Manzano.



Gastronomía, arquitectura y moda Gastronomy, architecture and fashion

Aunque la gastronomía es la auténtica protagonista del evento, este año también se apuesta por mostrar algunos ejemplos de la arquitectura y la moda española. Héctor Rúa-Velázquez dirige a siete estudios arquitectónicos para diseñar los diferentes espacios, mientras que por su parte Pedro Masilla coordina a seis diseñadores de fama internacional para exponer en la Avenida de la Moda parte de sus colecciones (Roberto Torretta, Ángel Schlessler, Devota & Lomba, Amaya Arzuaga, Roberto Verino y Agatha Ruiz de la Prada).

Although gastronomy is the true focus of the event, this year's show also includes some displays of Spanish architecture and fashion. Héctor Ruiz-Velázquez has coordinated seven architecture studios in the design of the different areas, while Pedro Masilla has organised an exhibition on Fashion Avenue of part of the collections of six internationally reputed designers (Roberto Torretta, Ángel Schlessler, Devota & Lomba, Amaya Arzuaga, Roberto Verino and Agatha Ruiz de la Prada).