

PLACERES
SOLIDARIDAD

SOUL FOOD NIGHTS BY S MODA

CENA PARA CAMBIAR VIDAS

Diseñadores, cocineros y personalidades asistieron a la primera edición de las cenas solidarias *Soul Food Nights by S Moda* en beneficio de Acción Contra el Hambre.

TEXTO — TONI TORRECILLAS



Schlessler, con Anabel Martí, David del Castillo y el chef. Abajo, bogavante con macarrones.



Ramón Freixa en la 'casa' de Ángel Schlessler

Para el diseñador, «fue una ocasión original de hacer algo por los demás y disfrutar de una cena increíble y una agradable charla con amigos».



Lauré. Una elegante mesa presidía el espacio de la firma alemana donde Adolfo Muñoz, chef del restaurante Palacio Cibeles, preparó la cena.



Por una noche quisimos romper ese espíritu gris que se respira, y ¡lo conseguimos!», afirma Olivier Longué, director ejecutivo de Acción Contra el Hambre, la ONG que organizó *S Moda* el pasado 11 de febrero, junto con la agencia de comunicación Mateo & Co, la primera edición de *Soul Food Nights*. Un evento que transformó 15 locales del madrileño barrio de Salamanca en restaurantes de lujo. «En cada uno hubo entre 12 y 24 comensales atendidos por un chef distinto. Cenas muy íntimas en las que combinamos moda, solidaridad y gastronomía». Uno de los locales fue el de Ángel Schlessler, donde el diseñador estuvo presente. «Fue una ocasión distinta, novedosa y atractiva de hacer algo por los demás y, al mismo tiempo, disfrutar y poder mantener una charla agradable con un grupo de amigos».

En la *boutique* de Adolfo Domínguez estuvo su hija, Adriana. «Cualquier empresa puede –y debe– encontrar una buena razón para avanzar en cuestiones sociales y medioam- ➤



El cocinero charló con los comensales.



El padrino, Mario Sandoval, en Cortefiel-Pedro del Hierro

El chef madrileño, padrino del evento y encargado de reunir a todos los cocineros que participaron de manera altruista, preparó un menú de 40 platos.



Pepa Torres, con Joaquín Torres y Luján Argüelles.

La cocina tradicional de Pepa Muñoz en la tienda A-cero In.

El arquitecto reunió a un grupo de amigos en su espacio de diseño.



Juan Pablo Felipe.



Adriana Domínguez junto a Empar Prieto, directora de S'Modo, y Clara Chávami, de Club Allard. «Unirse a un proyecto que ayuda a comunidades femeninas a mejorar sus condiciones de vida, gracias a su producción de tejidos y prendas artesanales, es una satisfacción», dijo Empar. Adriana Domínguez, la anfitriona, estaba de acuerdo: «Es una forma bonita de que muchas familias se ganen su pan. Es importante dar ese toque a lo que uno hace».



Diego Guerrero.



Juan Pablo Felipe, cocinó en Gancedo.

Un aperitivo de esencia de gazpacho dio comienzo a la cena servida por el chef de El Chaflián.



Adolfo Domínguez con Diego Guerrero

El cocinero del Club Allard sorprendió a sus comensales, entre los que estaba la periodista Carme Chaparro y Patricia Mateo, de Mateo & Co, con el secreto que esconde su famoso huevo poché.



Durán Exquise obsequió a todos los invitados con una pulsera.

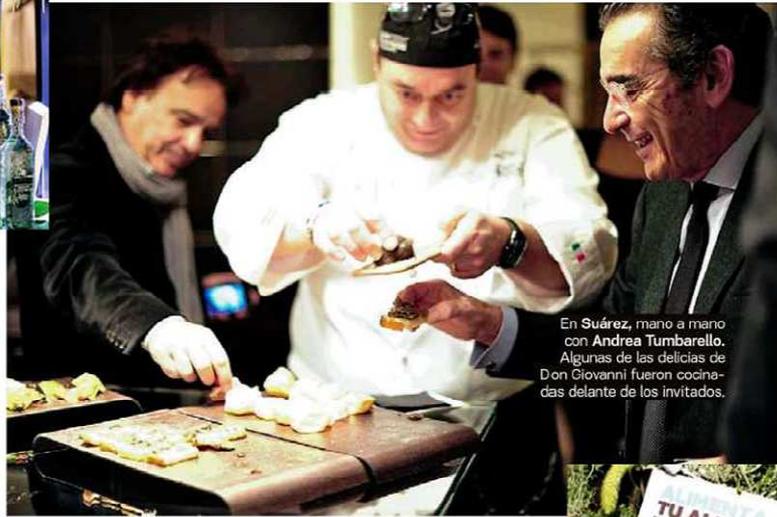
El café lo sirvió Cafeneto.





Darío Barrio, en Gant

Las creaciones del restaurante Dassa Bassa fueron degustadas en el espacio de la firma. Arriba, detalle de las bebidas que se sirvieron durante el evento, ofrecidas por Caballero.



En Suárez, mano a mano con Andrea Tumbarello. Algunas de las delicias de Don Giovanni fueron cocinadas delante de los invitados.



Luis Martí, de Mateo & Co., y Margarita Álvarez, de Adecco.



Pedro Larumbe fue el chef estrella de Aspesi. La firma italiana acogió la cocina del navarro, Premio Nacional de Gastronomía.

Pedro Larumbe.

bientales. Nosotros siempre lo hemos tenido muy claro y por ello intentamos unirnos a proyectos afines cada vez que podemos».

El cubierto de cada uno de estos *bistrós-boutique* tuvo un precio de 250 euros (íntegros para la causa) de modo que, «con la gran acogida que hemos tenido, alcanzamos el objetivo esperado por Acción Contra el Hambre: 50.000 euros», añade Olivier.

En la tienda de Cortefiel-Pedro del Hierro cocinó Mario Sandoval, padrino de la ONG y uno de los promotores. «Utilicé mi agenda para llamar a cocineros amigos que no dudaron en colaborar, de hecho ya estamos pensando en la segunda edición, incluso en llevarla a otras provincias». Todos ellos a los fogones en directo, como Pepa Muñoz, del restaurante Pepa, que estuvo en A-cero In, del arquitecto Joaquín Torres. «Los comensales se acercaban para ver cómo preparábamos los platos. El éxito del menú fueron los huevos de corral rellenos de gamba blanca». Ricardo Sanz, de Kabuki, lo hizo en Tous. «La experiencia ha sido maravillosa. La ONG sabe que puede contar conmigo siempre que me necesite».

La recaudación de *Soul Food Nights by SModa* ya tiene destino: Colombia, Paraguay y Bolivia. «Son proyectos para fortalecer la economía de poblaciones indígenas. Sobre todo formamos a mujeres artesanas, para que con la venta de sus productos aporten dinero al hogar. Los beneficiados son los niños, que mejoran su alimentación (nuestra preocupación)», concluye Longué.

Sacha Hormaechea.



La tienda Federica & Co. con Sacha

Federica Barbaranelli no dudó en colaborar y cedió este acogedor espacio al chef Sacha Hormaechea.



Salvador Gallego en el showroom de Laura Bernal. El artista Santiago Morilla hizo un mural para la ocasión.



Joaquín Felipe del restaurante homónimo que está en el Mercado Isabella, en Harmont & Blaine.



Paco Roncero.

Paco Roncero en el 'showroom' de Technogym Madrid
Salmonete, manzanilla y tirabeque y jarrete de ternera fueron dos de los platos estrella de la velada.



Iván Muñoz en la tienda Mimoki
Los diseños de la firma fueron el complemento perfecto a la cena y le dieron un toque sofisticado y vintage.

Ana María Chico de Guzmán, dueña de Mimoki, entre las invitadas, con sombrero.



El toque japonés de Ricardo Sanz sedujo en Tous
El chef de Kabuki preparó un menú inspirado en las nuevas joyas de la firma.

Alrededor de la mesa de la tienda de Tous, en la que ejerció de anfitriona su dueña, Ana Rodríguez, se reunió un gran número de celebridades. En la joyería no podía faltar Rosa Tous (hija). Pero también asistieron otras caras conocidas como su hija, Amelia Bono junto con su marido Manuel Martos y la modelo Alba Carrillo.

Vívas la cena...

BRINDIS Y RIFA BENÉFICA

Todos los invitados que asistieron a la *Soul Food Nights* by *S Mada* se reunieron en A-cero In. Allí, además de brindar, pujaron en una rifa de objetos cedidos por todas las boutiques que participaron en el evento. El dinero recaudado estará destinado a los proyectos de Acción Contra el Hambre.



Joaquín Torres y su mujer Mercades Rodríguez.

Mario Sandoval junto a Luján Argüelles.



Ana Rodríguez, con su pareja, su hija Amelia y Manuel Martos.

Olivier Longué, director ejecutivo de Acción Contra el Hambre, y Empar Prieto, directora de S Mada.



Luján junto a la cocinera Pepa Muñoz.

Ángel Schlessler y el chef Ramón Freixa.

El evento estuvo amenizado por el dj Julio Torres.