



De izq. a dcha., Samantha Vallejo-Nágera, Jordi Cruz, el profesor de IE Luis Solís, Eva González, Benedetta Poletti, Ramón Arangüena, José Andrés, Paco Roncero, Alejandra Ansón, Oriol Balaguer, Telmo Rodríguez, María Fernández Guadaño y Mayte Carreño.

ELLE Talks Gourmet

CHARLAS DELICATESSEN

El mundo de la **gastronomía** se dio cita en nuestras últimas miniconferencias. ¡Todo un festín de ideas!

El Aula Magna de IE Business School volvió a convertirse el pasado 27 de enero en el *meeting point* de nuestros ELLE Talks, que en su tercera edición lograron convocar a la *crème de la crème* del mundo de la gastronomía. Chefs de éxito, grandes *gourmets*, expertos y *foodies* apasionados pusieron en común sus conocimientos sobre qué es lo que se cuece en torno a los fogones más *cool* y sus predicciones sobre cuáles serán las tendencias gastronómicas

del futuro. Y todo cumpliendo la regla de oro de no superar jamás los 10 minutos en sus exposiciones (ni por supuesto hincar el diente al original y apetitoso escenario que esta vez ideó el decorador Luis García Fraile para el evento). Entre el público, amigos de la revista, *bloggers* y protagonistas del mundo de la comunicación y la gastronomía, que aprovecharon el encuentro para alimentar su mente con una buena porción de sabrosas ideas.



Los chefs Paco Roncero y Ramón Freixa con Nerea Ruano.



Los chefs Cristina Comenge y Diego Guerrero y la experta en la industria del lujo María Eugenia Girón.



El periodista José María Íñigo y su hija Pilar.

La presentadora Isabel Jiménez.



De izq. a dcha., el presidente de la Real Academia de Gastronomía Española, Rafael Ansón; el chef José Andrés; la directora de ELLE, Benedetta Poletti, la chef Samantha Vallejo-Nágera y el periodista Ramón Arangüena.

(ELLE TALKS)

LOS PONENTES



La chef Samantha Vallejo-Nágera.



El chef José Andrés.



La economista Marta Fernández Guadaño.



El chef Jordi Cruz.



La directora de Elite Gourmet, Alejandra Ansón.



El maestro chocolatero Oriol Balaguer.

La pasión por la cocina, los entresijos del emprendimiento en hostelería o de una guía como la Michelin, así como la necesidad de apoyar los vinos y los productos gourmet españoles fueron sólo algunos de los temas que se cocinaron en nuestros ELLE Talks Gourmet. Unas microponencias apasionantes avaladas por los mejores profesionales de la gastronomía y presentadas con humor por nuestra blogger Eva González y el periodista Ramón Arangüena.



El chef Paco Roncero.



Mayte Carreño, directora comercial de Michelin Travel Partner.



El viticultor y enólogo Telmo Rodríguez.



Los presentadores, Ramón Arangüena y Eva González.



A la izq., cava Gran Torelló. A la dcha., Elyssia de Freixenet.

UN CÓCTEL DELUXE

El sello de calidad Elite Gourmet, que otorga la distinción a los productos gastronómicos premium españoles, puso la guinda deli a los ELLE Talks.



1. Aperitivo con salchichón y lomo ibérico de Arturo Sánchez. 2. El cortador de embutidos de la marca, Arturo Sánchez, en plena faena. 3. Minitos de esturión ahumado con caviar Per Sé. 4. Lata de caviar Per Sé.

BEBIDAS 100% MADE IN SPAIN

1. Agua mineral con gas Vichy Catalan. 2. Agua mineral natural Font D'Or. 3. Zumo de tomate Lambda. 4. Vino tinto Amaren 2006, Tempranillo, de bodegas Amaren, D.O. Rioja. 5. Vino blanco Dehesa de Carrizal, Chardonnay, D.O. Dehesa del Carrizal.



FOTOS: PABLO SARABIA Y RAFA DIÉGUEZ. D.R. EVA GONZÁLEZ LLEVA VESTIDO DE CUERO DE JITROIS Y ZAPATOS DE MANOLO BLAHNIK Y RAMÓN ARANGÜENA LLEVA TRAJE Y CAMISA DE CORTEFIEL.