

Alimentaria reúne a 23 estrellas Michelin

1-abril-2014



The Alimentaria Experience- Grup Gsr reunió ayer a toda una constelación de estrellas de la alta gastronomía en la jornada inaugural. Con un formato innovador, acercando a los principales chefs del país al público, la primera jornada contó con talleres y *showcookings* de Carme Ruscalleda, Quique Dacosta, Nacho Manzano, Francis Paniego, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Ramón Freixa, Paco Roncero, Nandu Jubany, Susi Díaz, Mari Carmen Vélez y Maria José San Román. En total, 23 estrellas Michelin.

Cada taller, con un aforo limitado a 18 personas y un coste entre los 60 y 80 euros, permitió un ambiente íntimo y la interacción entre cocinero y asistente, que además pudieron degustar sus creaciones. Uno de los momentos estelares fue el *showcooking* 10 estrellas, con cinco *showcookings* simultáneos de cinco cocineros con dos estrellas Michelin.

Los chefs brindaron con cerveza y conversaron con el director de Alimentaria, Toni Valls, el presidente de Fira de Barcelona, José Luis Bonet y el Conseller de Agricultura de la Generalitat, Josep Maria Pelegrí.

Este martes están pasando por The Alimentaria Experience-Grup Gsr: Joan Roca, Elena y Juan Mari Arzak, Mario Sandoval, Dani García, Pepe Solla, Pedro Asensio, Ángel Geriz, Marc Gascons, Javier y Sergio Torres, Lluís Estrada y Josep Maria Gotarda.