Portada | EcoDiario | Ecoteuve | EcoMotor | EcoAula | Ecoley | Evasión | Ecotrader | elMonitor | Ecopymes | In English | Americar

¿Usuario de elEconomista?

elEconomista.es | Gente y estilo

Martes, 17 de Junio de 2014 Actualizado a las 18:06

Portada | Mercados y Cotizaciones | Empresas | Economía | Tecnología | Vivienda | Opinión/Blogs | Autonomías | Servicios | Diario y Re

Tendencias y Estilo | Evasión | MODA Y COMPLEMENTOS | IMAGEN + EN FORMA | GASTRONOMÍA | GOURMET | TENDENCIAS | GENTE | zeleb | Blogs | Cartelera

Conozca la serie HP Officejet Pro, reconocida con numerosas certificaciones de prestigio

Impresión tan nítida como el láser, con un ahorro de hasta el 50% por página.*

Elija la suya

* Para más información

Make it matter. hp

Destacamos | Merkel gasta 300.000 euros para ir al Mundial de Brasil y desata la polémica en Alemania

En EcoDiario.es | El día que Messi sometió a Alexis en el vestuario del Barça

El espectáculo de la gastronomía se abre en el espacio inédito de Platea Madrid

Por | 17/06/2014 - 18:06

Compartir 1 | Tweet 4 | g+1 0

Madrid, 17 jun (EFE).- En lo que fue un histórico cine de Madrid se reúnen a partir de hoy hasta seis estrellas Michelin en un espacio gastronómico y de ocio único, en el que, partiendo de los "cimientos" de la cocina española, se acerca al público una variada oferta culinaria, acompañada de música en directo, danza o cabaret.

Tres reconocidos cocineros españoles, Marcos Morán, Pepe Solla y Paco Roncero, se han unido en la iniciativa Sinergias para lanzar sus propuestas de tapas y raciones en cinco espacios diferenciados, dentro de los 5.800 metros cuadrados que ocupa Platea, nombre del espacio que ocupa el antiguo cine Carlos III, en la madrileña plaza de Colón.

Platea, abierto tras una inversión de 60 millones de euros y una restauración a cargo de Lázaro Rosa-Violán, que se ha inspirado en los años 40 y 50, incluye un espacio de repostería y un recorrido por las cocinas japonesa, mexicana, italiana y peruana, y culmina

con el restaurante Arriba, a cargo de Ramón Freixa, dos estrellas Michelin, quien no ha podido acudir hoy a la presentación.

Roncero, con otras dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino de Madrid, ha explicado hoy en la presentación del nuevo espacio de ocio gastronómico que el trío de Sinergias, en lugar de "pelearse por ver quién hace las mejores croquetas", ha unido su experiencia en una serie de propuestas basadas en la gastronomía española y "el mundo de la tapa".

Así, en el espacio La Batea se atiende la tradicional oferta de pulpo y ostras, mientras en Castizo, dedicado a las frituras, se innova en un plato universal ofreciendo croquetas de verduras y se afina con "frituras recién hechas" o tortillas "cuajadas al momento", ha destacado Pepe Solla, chef de Casa Solla de San Salvador de Poio (Pontevedra), donde atesora una estrella Michelin.

Marcos Morán aportará toda su experiencia desde Casa Gerardo, en Prendes (Asturias), con una estrella Michelin, para muchos el templo de la fabada asturiana, aunque ahora al espacio De Cuchara llegan gazpachos y salmorejos y, en breve, una carta de arroces "cocinados al momento", así como una carta de verduras "que gustan mucho, pero que en ocasiones no se encuentran en las cartas".

En Entrecortes se recrea la comida rápida, pero a la española, con perritos de chistorra o morcilla de Burgos y hamburguesas de atún, además de raciones de pollo asado, "una comida auténticamente casera como pocas", ha reseñado Morán.

Para los amantes de la cocina internacional, la oferta se amplía a los espacios Besos de Sal, del mexicano Alex de la Fuente; Shikku, cocina japonesa y china a cargo de Rafael Sánchez; el italiano Fortino, de Ranieri Casalini; y Kinua, la propuesta peruana de Kiko Zeballos.

La "platea dulce" se ha puesto en las manos del chef pastelero Alejandro Montes, que ofrece, además de tartaletas y tartas frescas, una selección de "25 bombones de todo el mundo" para acompañar a una carta de cafés seleccionados.

Así, hasta 15 microespacios temáticos, con capacidad para 1.183 personas, que incluyen guiños para gustos modernos, como coctelería a cargo de Diego Cabrera y Luca Anastasio, y para los más clásicos, con La Hora del Vermut, en la que esta castiza bebida se puede acompañar con encurtidos como la tradicional "banderilla" de guindilla, pimiento y anchoa.

La oferta culinaria se acompaña con música en directo desde un escenario ubicado en la antigua platea del cine, en el que se verá microteatro, cabaret y hasta "danza aérea", ha explicado la directora general de Platea, Keka Beorlegui, quien no obstante ha matizado que esta "innovadora" oferta llega a los clientes como "ocio enfocado", pero nunca "invasivo".

El interiorista Lázaro Rosa-Violán ha señalado que en la reforma de Platea, que ha durado dos años, se ha querido "huir del concepto mercado" y se ha reforzado el carácter clásico del local, respetando el estilo original en base a paletas de colores caldera, marrones y verdes e incorporando la cerámica como elemento decorativo.