

# Con los fogones a Serrano

• Prestigiosos chefs dan una cena exclusiva en tiendas y galerías para recaudar fondos contra el hambre

PATRICIA PEIRO | Madrid | 6 MAR 2015 - 23:14 CET

72 
 19 
 0 
 0

Archivado en: Gastronomía Comunidad de Madrid Solidaridad España Cultura Sociedad



Diez de los chefs que participan en la cena solidaria. / ÁLVARO GARCÍA

- Enviar
- Imprimir
- Guardar

¿Cómo se cocina en un exclusivo negocio de la Milla de Oro de Madrid o una galería de arte sin que el humo se cuele en todas partes? Una decena de exclusivos establecimientos de la calle Serrano y alrededores y dos espacios de arte han accedido al experimento. El riesgo lo corren por un fin benéfico. Catorce chefs de prestigio cambiarán por una noche los fogones de sus restaurantes por la trastienda de los negocios del barrio Salamanca y espacios artísticos para ofrecer una cena a un reducido grupo de comensales. El objetivo es recaudar fondos para Acción contra el Hambre. Se trata de las Soul Food Nights.

PUBLICIDAD

Entre todos, lo **hacemos** posible

**EM**  
Laboratorio de Innovación  
Comunidad de Madrid  
www.em.es

OTRAS INFORMACIONES EN **EL PAÍS** Ver todas »

- Moda, arte y estrellas Michelin por una buena causa
- Se busca el mejor chef joven del mundo
- Plato, mesa y mantel a su gusto
- La vuelta al mundo en mil recetas

Selección de temas realizada automáticamente

**Patricia Peiró Aso**

Eskup

Twitter

PUBLICIDAD

Para seguir  
**VIAJANDO**

ÚLTIMAS NOTICIAS Ver todo el día »

Anima a acudir a Euzona para

El cocinero Óscar Velasco, con dos estrellas Michelin, apadrina este año esta cena solidaria simultánea, que **alcanza su tercera edición**: “Salimos de nuestro entorno de seguridad para entrar en otro nada común. La cocina es el medio pero el fin es mucho más importante”. También él ha tenido que lidiar en años anteriores con el desafío de ofrecer sus platos en un entorno extraño para la cocina, muy diferente del restaurante Santceloni. En esta edición, en la que colabora la revista Icon, se incorporan espacios artísticos como el museo Thyssen o la galería David Bardía. “El año pasado un amigo nos dejó el horno, trajimos la mesa para los comensales...todo. Pero al final es una experiencia solidaria más que gastronómica”, apunta.

## Cada tienda con su chef

Adolfo Domínguez: Diego Guerrero

Galería de arte David Bardía: Andrea Tumbarello

Barbour: Pepa Muñoz

Tenkey: Mario Sandoval

Technogym: Paco Roncero

Museo Thyssen: Iván Muñoz

Carolina Herrera: Byron Hogan

Cremieux: Óscar Velasco

La Martina: Javier Aranda

Harmont and Blaine: Pedro Larumbe

Mateo&CO: Estanis Carenzo

Aspesi: Ricardo Sanz

Franck Muller: Luis Arévalo

Mimokí: Juan Pozuelo

El dinero que se obtiene con la iniciativa va destinado íntegramente a diversos proyectos de Acción contra el Hambre. En la pasada edición se enviaron 45.000 euros a campos de refugiados como el de M’Bera (Mauritania). El coste por cubierto es de 250 euros y se puede reservar y conocer la lista de los lugares disponibles **en la página web del evento**. Los participantes pueden elegir entre los platos de Diego Guerrero, Andrea Tumbarello, Pepa Muñoz, Mario Sandoval, Paco Roncero, Iván Muñoz, Byron Hogan, Óscar Velasco, Javier Aranda, Pedro Larumbe, Estanis Carenzo, Ricardo Sanz, Luis Arévalo y Juan Pozuelo.

Diez de los cocineros se citaron esta semana en una de las 14 tiendas participantes en el evento, Harmont&Blaine. Sentados en círculo entre un sofá blanco y algunos taburetes de colores, los que repiten en las Soul Food Nights comentaban la peripecia de cocinar

en un negocio. Y los que se estrenan en el evento se preguntaban cómo será. Algunos como Pedro Larumbe, ya saben a lo que se enfrentan: “Combinar gastronomía y un espacio como este es toda una experiencia. ¡Es como un día de fiesta!”. Pepa Muñoz no se puede quejar de la suerte que ha tenido en las dos ediciones anteriores, le tocó en dos tiendas de decoración que contaban con cocina: “Es como una cena en casa”, resume.

“El trabajo del cocinero se basa en la generosidad, en ofrecer al comensal lo mejor. Esto es algo parecido. Tratamos de sacar lo mejor de nosotros”, asegura Diego Guerrero. Larumbe remata: “La idea es que no quede nada en el plato”.

## El catedrático de Derecho Internacional cree "escandaloso" que 300 atentados mortales sigan sin esclarecer

EFE

El catedrático de Derecho Internacional cree "escandaloso" que 300 atentados mortales sigan sin esclarecer



## El gol sin Mandzukic

GORKA RODRIGÁLVAREZ PÉREZ

Ante la armadura del Valencia Simeone prefirió de inicio la potencia de Torres a la envergadura del croata



## “Me reuní con Jordi Figueras y Amaya en un hotel de Valencia”

EL PAÍS

El programa 'El Larguero', de la Cadena Ser, reproduce de forma íntegra la confesión del exgerente de Osasuna en la LFP sobre los amaños de partidos en dos temporadas



## VÍDEOS DESTACADOS

### Una ley para una sola familia

NATALIA JUNQUERA

El recurso del Gobierno al Constitucional impide desarrollar la norma estrella de PSOE e IU en la Junta andaluza para expropiar casas a bancos y evitar desahucios



### ‘Cuestión de tragaderas’

Rajoy se mantiene impávido y acepta que



Esperanza Aguirre sea candidata en Madrid si merece la pena para obtener la victoria



### Rajoy asegura que la polémica con Aguirre está zanjada

MIGUEL GONZÁLEZ

“El comunicado de Génova está pactado” con la candidata a alcaldesa, según Moncloa. El PP no aclara qué pasará si Aguirre no consigue hacerse con la alcaldía



PUBLICIDAD

19 DE MARZO