

Medio: Periódico

Sección:

Espacio: 49 cm²

EXPANSIÓN

25 de octubre de 2008

Audiencia: 210.000

Difusión: 174.000

Valor Publicitario: 628 €

20 años
Expansión

GASTRONOMÍA

MILLÉSIME MADRID

Empresas, cocina y 'glamour'

por Maricar de la Sierra
El Club Millésime organiza la cita gastronómica más exclusiva del año para el mundo empresarial: *Millésime Madrid*.

Madrid se convertirá, del 28 al 30 de octubre, en un espacio de vanguardia, diseñado por el arquitecto Mauricio Galeano, con propuestas lúdicas e interactivas como la calle del vino y la calle del cóctel; *showcooking*; el aula del jamón ibérico y el rincón de las delicias con aceites, champagne, quesos, cafés, frutas, chocolates y otras actividades como charlas y conferencias de números uno de la gastronomía, como Ferrán Adriá.

Un evento único, con una espectacular puesta en escena, organizado por el Club Millésime, el único club gastronómico sólo para empresas, del que forman parte casi 70 compañías tanto del sector bursátil y financiero, como abogados y marcas de lujo, con una cuota anual, según las actividades, que oscila entre 4.000 y 18.000 euros. *Millésime Madrid* reunirá a cinco mil personas.

El Open Bar será uno de los espacios más visitados, donde cocineros de la talla de Carmelo Bosque, de *Lillias Pastia*, en Huesca; Ángel León de *A Poniente*, en Cádiz; Francis Paniego, de *Echaurren*, en La Rioja; Juan Pablo Felipe de *El Chaflán*, en Madrid, o Ramón Freixa de *El Racó D'en Freixa*, en Barcelona, entre otros, elaborarán un menú excepcional, que se servirá en los diferentes salones montados para más de seiscientos comensales diarios. Estos equipos de cocina estarán coordinados por Paco Roncero, de *La Terraza*



Los mejores chefs de España impartirán clases con sus mejores recetas.

MILLÉSIME MADRID 2008
Del 28 al 30 de octubre. Recinto Ferial de la Casa de Campo. Pabellón de la Pipa. Abierto al público por las tardes, de 17 a 20 horas.
Entrada: 100 euros.

del Casino; Joaquín Felipe, de *Urban Decó*; y Alberto Chicote, de *Nodo y Pan de Lujo*, de Madrid. *Paco&Jacob Torreblanca*, de Alicante, se encargará del apartado más dulce.

Paco Patón, del hotel *Urban*, será el responsable de los equipos de sala y sumilleres, con profesionales de la talla de Ángel Fernández, del *Club 33*; Custodio Zamarra, José Jiménez Blas y Carmelo Pérez, de *Zalacatín*, o Marisa Sánchez de *El Chaflán*.

En *Millésime Madrid*, que estará abierto al público por las tardes con una entrada de cien euros, se podrán recibir pequeñas lecciones magistrales sobre vino, champagne, destilados o los mejores pro-

ductos para la cocina, de la mano de los mejores profesionales, en cinco talleres interactivos de veinte minutos, para un máximo de 20 personas.

Tardes lúdicas

En el taller *Cocinando con los Maestros*, los asistentes podrán cocinar con chefs de la categoría de Ricardo Sanz, Mario Sandoval, Pedro Morán, Andrés Madrigal, Alberto Chicote, Ángel León o Francis Paniego. En el *Taller de las Burbujas* se descubrirán aspectos y curiosidades del champagne, con la presentación en España de *By & For*, "el más caro del mundo". Además, sugerentes catas de whiskies en el *Taller del Malta*; mientras que en el *Taller de los Sentidos*, Carlos Falcó y Paco Roncero hablarán del aceite, y Jacob Torreblanca, de las texturas del chocolate. También habrá una cata de flores comestibles.

En el *Taller del Vino*, los mejores enólogos y sumilleres dirigirán actividades como cata de un tinto en distintas copas *Riedel* para determinar la influencia de las copas en los sentidos. En *Tendencias Millésime* se premiará a las cuatro bodegas españolas que han hecho una apuesta por la mejor arquitectura: Faustino, de Norman Foster; Julián Chivite, de Rafael Moneo; Marqués de Riscal, de Frank Gehry, y Bodegas Ysios, de Santiago Calatrava. Como *Persona Millésime*, entre los empresarios que a través de su actividad profesional hacen más placentera la vida, se premiará a David Álvarez, presidente de Vega Sicilia y carnes Valle del Esla.



Los asistentes recibirán clases prácticas en los distintos talleres.