

Medio: Internet

Sección: Gastronomía

Espacio:

CINCODÍAS.COM

9 de octubre de 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 365 €

CincoDías.com

AHORA, EMPEZAR TU NEGOCIO TE COSTARÁ LA MITAD

vive
gasNatural UNION FENOSA

Viermes, 09-10-2009 - Actualizado a las 11:08 h.

NEWSLETTER MÓVIL RSS | CONECTAR | REGI

Inicio Empresas Mercados Economía Tecnología Finanzas personales Tendencias Empleo Opinión Participa Guías

Edición impresa
Visor en PDF

➤ BUSCAR | Hemer

URGENTE Barack Obama gana el Nobel de la paz 11:05 h

Tendencias

Cocina de vanguardia y saludable para los negocios

Los chefs de la cita gastronómica Millesime proponen platos ligeros y sanos para las comidas de las empresas.

¿Te interesa? [Sí](#)

Compartir [Facebook](#) [Otras redes](#)

Temas relacionados: [Gastronomía](#)



Cocina de vanguardia y saludable para los negocios. De izquierda a derecha, Paco Roncero (La Terraza del Casino), Diego Guerrero (Club Allard) y Oscar Portal (Piñera). -

Marisol Paul - Madrid - 09/10/2009

Decía Francisco Grande Covián que las calorías que no engordan son las que quedan en el plato. La gastronomía se vuelve cada vez más saludable. Tanto en las mesas del poder, con un presidente francés Sarkozy haciendo de la dieta sana casi una cuestión de Estado, como en las de los negocios, con ejecutivos habituados a comer y cenar fuera de casa que, además de rico, quieren comer sano. "Nuestros comensales demandan una cocina más saludable", confirma Paco Roncero, director gastronómico de la Terraza del Casino. "La cocina de La Terraza del Casino no es nada recargada, sus platos no llevan más de dos o tres ingredientes", detalla este estrella Michelin.

Alta gastronomía en un escenario vanguardista

Él, como sus colegas, ha demostrado coherencia quitando a las grasas el protagonismo de los menús. Cartas con platos frescos, ligeros, sencillos, siempre dentro de la tradición culinaria. Si la propuesta viene de los mejores chefs del momento, mucho mejor. Es la apuesta que desde 2007 viene realizando a las empresas Millesime, un evento social en el que cada día 750 comensales conviven y comparten experiencias con la gastronomía como excusa.

Nadie mejor que los chefs participantes en Millesime (del 20 al 22 de octubre en el Pabellón de la Pipa, en el Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid) para hablar de la dieta ideal para los empresarios y ejecutivos que disfrutan con la cocina vanguardista y se preocupan por comer sano. "Una cosa no quita a la otra", asegura Diego Guerrero, del madrileño Club Allard y protagonista de uno de los show cooking de Millesime. "En vez de un primero y segundo, ofrecemos cuatro o cinco platos más sanos", explica. La muestra está en uno de los platos que ofrece en su restaurante, el rape con dipsea carnosa y salsifi: cocinan el rape a la plancha, disecan el alga (dipsea), la trituran y con ella sazonan el pescado, en lugar de utilizar sal. "Intentamos reducir las grasas y procuramos no utilizar natas", dice Guerrero. En los postres, tienden a incorporar fruta fresca sofisticada. Su mosaico de bronce con frutos rojos es a prueba de calorías.

LO ÚLTIMO LO MÁS LEIDO LO MÁS VOTA

10:56 - La producción industrial de Italia subió un 7% mensual en agosto

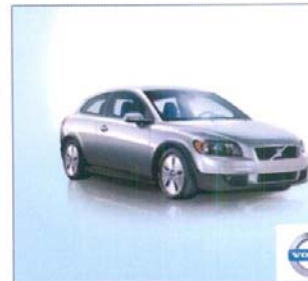
10:54 - La china Sichuan Tengzhong, a punto de cerrar la compra de Hummer a General Motors

10:51 - La DGT prevé 4,8 millones de desplazamientos hasta el lunes

10:48 - Los 11.900 puntos se le resisten al Ibex

POWERED by: **SAXO BANK**

ver m



ADS by Google

Calcular Seguros de Coche
[www.AsesorSeguros.com](#) Compara 15 aseguradoras en 1 min. Ahorra hasta 500€ en tu seguro

Piel sana
[www.sanexnaturprotect.com](#) Protege contra el olor corporal Naturprotect® más natural y eficaz!

Perdi 19kg en 10 Semanas
[M-Dietas.com](#) Sin dietas y ejercicios Lee mi historia



Novedad
Las guías de CincoDías.com

Todo sobre fiscalidad, empleo, cómo buscar cas y mucho más, en nuestras guías.

[conoce nuestras guías](#)