

Los 'michelines' de Carmena



La alcaldesa de Madrid se pone el delantal para dar de comer en el Palacio Cibeles a seis de los chefs españoles reconocidos por la prestigiosa guía gastronómica

:: J. V.

Crema de lentejas, pavo escabechado con boniatos asados y salsa de Idiazabal, naranja en almíbar de su propio zumo como postre, y bombones de patatas fritas para acompañar el café fue el menú con el que la alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena, agasajó ayer a seis prestigiosos chefs de otros tantos renombrados restaurantes de la capital española.



Carmena y dos de sus colaboradores, con Roncero, Fuentes, Guerrero, Sanz, Velasco y Freixa. :: A. MADRID

Fue un almuerzo elaborado por la propia regidora y servido en el Palacio de Cibeles, sede de las dependencias principales del Ayuntamiento madrileño. El encuentro reunió a Carmena y a dos de sus colaboradores con once estrellas del firmamento Michelin 2018, las que distinguen a Óscar Velasco (Santceloni. Hotel Hesperia), Paco Roncero (La terraza del Casino), Diego Guerrero (DSTAgE Concept), Ramón Freixa (Ramón Freixa Madrid), Ricardo Sanz (Ka-

buki) y José Carlos Fuentes (El Club Allard). Cinco de ellos lucen dos estrellas de la prestigiosa guía gastronómica. El sexto, Ricardo Sanz, exhibe una en su local, especializado en sushi, sashimi, usuzukuri y otras delicias de la cocina típica japonesa.

La alcaldesa y sus invitados charlaron sobre la cocina saludable y la relación que existe entre esta y la dieta mediterránea, tan arraigada en nuestro país. Manuela Carmena tiene la convicción de

que «gastronomía y salud son dos términos perfectamente vinculados y complementarios», según se informó desde el servicio de Comunicación del Consistorio.

Al término de la comida, la política de Ahora Madrid obsequió a los seis restauradores con una colección de plantas aromáticas –salvia, tomillo, laurel, hierbabuena, menta y romero– procedentes de los viveros municipales e ingredientes todas ellas habituales en la cocina popular española.