

# MAG

NOTICIA

Madrid celebra su vigésimo aniversario con una cena en el Ritz Madrid

Mónica Ramírez



La vigésima edición de Madrid Fusión celebró su aniversario por todo lo alto en un evento que reunió a reconocidos cocineros y empresarios en el Mandarin Oriental Ritz Madrid la noche del lunes.

Madrid Fusión lució ayer noche sus mejores galas para celebrar sus veinte años de trayectoria en una cena a la que asistieron más de un centenar de reconocidos cocineros, empresarios y personalidades relacionados con el sector de la gastronomía en el Mandarin Oriental Ritz Madrid.

No quisieron perderse la fiesta, entre otros, nombres como Pedro Subijana, Eneko Atxa, Joan Roca, Oriol Castro, Diego Guerrero, Paco Roncero, Paco Pérez, Elena Arzak, Álvaro Garrido, Carles Abellán, Jordi Butrón, Sacha Ormaechea, Josean Alija, Albert Raurich, Juanlu Fernández, Braulio Simancas, Pedro y Marcos Morán, Aitor Arregui, Fernando Sáenz, François Chartier, Pascal Barbot, Ricardo Sanz, Javier Olleros, Henrique Sá Pessoa, Rasmus Munk, Gastón Acurio, Ricard Camarena, Rodrigo de la Calle, Andoni Luis Aduriz, Albert Adrià, Alex Atala o Mario Sandoval. Tampoco Carlos Latre que amenizó la velada con algunas de sus mejores imitaciones y al que se le unieron Jose Carlos Capel, presidente de Madrid Fusión, y Benjamín Lana, vicepresidente del congreso y director general de Vocento Gastronomía, en el escenario para expresar su agradecimiento por estos veinte años de trayectoria. Juntos dieron paso a uno de los momentos de la noche: la salida del pastel de aniversario.

### **Comer y beber**

La cena, en formato cóctel, fue liderada por Quique Dacosta y en ella participaron empresas como Arturo Sánchez, Quesos Hualdo, John Torres Panadero, Makro Adn Local, Ahumados Domínguez, Aquanaria, Hendrick's, Guillardreau, Balfegó, Negrini y Discarlux que deleitaron al personal con bandejas repletas de jamón bellota 100% ibérico Arturo; quesos de corteza natural elaborados con leche cruda; brioche Pastrami; gildas, anchoas y boquerones del Cantábrico en aceite de oliva virgen; salmón ahumado Supreme; sashimi arai de lubina, ostras especial Guillardreau nº2 y nº 4; carpaccio de atún rojo Balfegó, mortadela Negrini; cecina especial de vaca vieja con 24 meses de curación y tataki de vaca selección macerado.

Dacosta acompañó estos bocados con sus creaciones: piedras de queso; bearnesa con huevos de trucha; sopa de anguila ahumada y guindilla; erizo de mar, quisquilla y yema curada; té de bledas con emulsión de gamba roja y arroz de cenizas. La nota dulce la puso Ricardo Vélez, quien se encargó del pastel de aniversario donde, en forma de piruletas de chocolate, se leían los nombres de los cocineros que han pasado por el congreso a lo largo de sus veinte años de historia.

La propuesta gastronómica fue acompañada por los vinos Tío Pepe en Rama, el champagne Bollinger Speciale Cuvée, Ramírez de Ganuza Blanco 2019, Lalomba Finca Ladero 2016, Gaudium 2016; las cervezas Mahou, San Miguel y Alhambra y aguas Solán de Cabras con y sin gas.