

ruta culinaria

Cinco chefs para la despensa española

Marta Fernández. Madrid

Fue la cita de cinco cocineros ante una representación de la despensa *top* española. Elite Gourmet, sello de calidad creado para distinguir a algunos de los mejores alimentos y bebidas *made in Spain*, celebró la semana pasada una jornada *non stop* de doce horas convertida en una escenario de la excelencia de sus productos en manos de algunos de los mejores cocineros nacionales. Así, llegaron a sumarse 39 piezas gastronómicas presentadas en un entorno artístico: la Casa de Velázquez, en Madrid, en una cita concebida para aunar arte, música y gastronomía.

Los cinco chefs reunidos en Madrid fueron Nacho Manzano, de Casa Marcial, en la localidad asturiana de Arriendas (dos estrellas Michelin y dos soles de la Guía Repsol; Ramón Freixa, al frente del restaurante que lleva su nombre en el Hotel Único en Madrid (dos distinciones Michelin y tres soles); Paco Pérez, chef de Miramar (Llançà, Girona) y Enoteca (Barcelona), con dos estrellas y un sol en cada espacio; el asturiano Marcos Morán, de Casa Gerardo, en Prendes (una estrella y tres soles); y Mario Sandoval, de Coque, en Humanes (una distinción Michelin y dos soles). Además, el catering Bokado firmó un cóctel de productos del sello Elite Gourmet.

Aceites, ibéricos, caviar, quesos, conservas, patés o flor de sal, entre otros productos, se convirtieron en platos acompañados de vinos, aguas minerales y destilados con el aval de Elite Gourmet, asociación cultural sin ánimo de lucro dirigida por Alejandra Ansón. El objetivo de esta jornada de doce horas fue dar a conocer los

productos del sello y sus posibilidades gastronómicas. Su gama de productos está a la venta en espacios *gourmet* de toda España y en la tienda online Calidad Gourmet.

Así, Nacho Manzano trabajó con caviar Per Sé y jamón ibérico de bellota Señorío de Montanera, en bocados acompañados por el cava *Elyssia Pinot Noir* de Freixenet y el vino blanco Marqués de Riscal Verdejo 2012. Ramón Freixa firmó unas tapas con mejillones en escabeche y berberechos al natural en conserva de Frinsa, que tuvieron como pareja los vinos *Pazo de Señorans Selección de Añada 2006* y *Amaren Tempranillo Reserva 2006*. Mientras, Paco Pérez ejecutó un *cupcake* de jamón ibérico, acompañado de un cava

Elite Gourmet es una asociación cultural sin ánimo de lucro dirigida por Alejandra Ansón

Gran Torelló Gran Reserva 2008, y tostadas de ibéricos con *Numanthia 2009*. Marcos Morán trabajó con las conservas de fabada y espárragos de La Catedral de Navarra, a las que acompañó un *Dehesa del Carrizal Chardonnay*. Por su parte, Mario Sandoval preparó un crujiente de cereales con sobrasada de Ganso Ibérico de Dehesa y un *coulant* de queso Boffard Reserva, unidos con un Ribera del Duero *Loess Collection* y un cava *Gran Brut Allier de Sumarroca*.

La cita tuvo un aliado: la música de cámara. Mientras, el cóctel de la tarde tuvo como *pareja* música en directo de flamenco y jazz.

■ **Elite Gourmet:** www.elitegourmet.es

■ **Calidad Gourmet:** www.calidadgourmet.com



De izquierda a derecha: Marcos Morán, Ramón Freixa, Alejandra Ansón, Nacho Manzano y Paco Pérez.