

## Elite Gourmet reúne los mejores productos de la despensa española con los más reconocidos chefs en una jornada sin precedentes

**Madrid, 12 de junio de 2013.-** Elite Gourmet, el sello de calidad que avala los mejores alimentos y bebidas españoles, ha reunido en una sola jornada a los mejores productos de la despensa española con los mejores cocineros de nuestra gastronomía. Las 39 piezas gastronómicas estuvieron presentes en un entorno artístico inmejorable, **la Casa de Velázquez**, en un evento que ha unido arte, música y gastronomía, en uno de los más bellos atardeceres de Madrid.

La jornada ha dado comienzo con el showcooking de **Nacho Manzano**. El chef del restaurante Casa Marcial, que cuenta con 2 estrellas Michelin y 2 soles Guía Repsol, ha elaborado dos tapas con **caviar Per sé** y **jamón ibérico puro de bellota Señorío de Montanera** como ingredientes estrella, todo ello aderezado por el **cava Elyssia Pinot Noir de Freixenet** y el vino blanco **Marqués de Riscal Verdejo 2012**.

A continuación ha llegado el turno de **Ramón Freixa**, 2 estrellas Michelin y 3 soles Guía Repsol, del restaurante Ramón Freixa. Los protagonistas de estas tapas han sido los **mejillones en escabeche** y los **berberechos al natural** en conserva de **Frinsa**. Mientras que su segunda creación ha consistido en un delicioso canelón de trufa elaborado con una de las últimas incorporaciones al sello: la **trufa negra Laumont**. El vino **Pazo se Señorans Selección de Añada 2006** y el **Amaren Tempranillo Reserva 2006**, han acompañado estas tapas de manera sublime. Este showcooking ha sido uno de los más especiales de la mañana al haber ido acompañado de una exquisita pieza musical, que iba siendo creada nota a nota por un violonchelista, con cada paso de la receta creada por Freixa.

**Paco Pérez** ha sido el encargado de dar el toque más español a la mañana. El chef del restaurante Miramar, con 2 estrellas Michelin y 1 sol Guía Repsol, tomaba como base de sus creaciones los **ibéricos de Arturo Sánchez**. Un original cupcake de jamón ibérico, acompañado de un **cava Gran Torelló Gran Reserva 2008**, y tostadas de ibéricos con un excepcional **Numanthia 2009** acompañaban la hora del almuerzo en la Casa de Velázquez de Madrid.

**La Catedral de Navarra** ha sido avalada por las manos de **Marcos Morán**. La fabada y los espárragos han sido los protagonistas de las dos tapas que el chef del restaurante Casa Gerardo, con 1 estrella Michelin, 3 soles Guía Repsol, ha creado este mediodía. Mientras que la fabada se acompañaba de un **Dehesa del Carrizal Chardonnay 2010**, a los espárragos se agregaba una espuma elaborada con **zum de tomate Lambda**, **cerveza Cruzcampo Gran Reserva** y **aceite de oliva virgen extra de LA Organic**, ingredientes, todos ellos, del sello Elite Gourmet. El mejor aderezo para acompañar esta tapa era, sin duda, la **cerveza Cruzcampo Gran Reserva**.

El broche final a este espectáculo de sabor lo puso el chef de Coque, **Mario Sandoval**. Este estrella Michelin y 2 soles Guía Repsol, deleitó con dos originales tapas: un crujiente de cereales con **sobrasada de Ganso Ibérico de Dehesa** y un coulant de **queso Boffard Reserva**, deliciosamente acompañados por un **Ribera del Duero Loess Collection** y un **cava Gran Brut Allier de Sumarroca**.

La velada continuará con un cóctel de productos de Elite Gourmet elaborado por Bokado y amenizado con música en directo de Flamenco Jazz.

En definitiva, doce horas en las que degustar y conocer a fondo todas las particularidades de los más distinguidos alimentos y bebidas de nuestra cocina. Una ocasión única que ha contado con los productores de todas estas selectas joyas gastronómicas y los mejores chefs del panorama español junto a **Alejandra Ansón**, directora general de Elite Gourmet, y **Rafael Ansón**, Presidente de la Real Academia de Gastronomía.



### ***SOBRE ELITE GOURMET***

Elite Gourmet ([www.elitegourmet.es](http://www.elitegourmet.es)) es el primer sello que certifica la calidad y excelencia de alimentos y bebidas gourmet de origen 100% español. Los productos que pertenecen a Elite Gourmet pueden definirse como los *top* en su categoría. Excelentes ibéricos, quesos, aceites, vinos, cavas, licores y caviar, entre otros, cuentan ya con este sello. Elite Gourmet proporciona en su web información detallada sobre estos productos y consejos sobre su consumo. Además, al tratar de reunir lo mejor de la despensa española para su promoción en España y en el exterior, Elite Gourmet, constituida como Asociación Cultural sin ánimo de lucro, es una iniciativa única en su género que cuenta con el apoyo de Rafael Ansón, Presidente de la Real Academia de Gastronomía. Todos los alimentos y bebidas de Elite Gourmet están disponibles en espacios gourmet y a través de la tienda online Calidad Gourmet ([www.calidadgourmet.com](http://www.calidadgourmet.com)).

[www.elitegourmet.es](http://www.elitegourmet.es)

[http://twitter.com/elite\\_gourmet](http://twitter.com/elite_gourmet)

<http://www.facebook.com/elitegourmet.es>

<http://www.youtube.com/elitegourmet>

<http://pinterest.com/elitegourmet/>