

Prestigiosos chefs extranjeros cocinan esta semana en seis restaurantes madrileños en “Cena con las estrellas by American Express”

Gastrofestival Madrid acerca a la capital la mejor cocina internacional

- El 29 de enero, podrá degustarse un menú especial elaborado por Kamilla Seidler y Michelangelo Cestari, en el Europa Decó del hotel Urban
- El mexicano Juan José Gomez, el turco Ufuk Ügümü y la tailandesa Duangporn Songvisava se podrán al frente de los fogones de Dassa Bassa, El Jardín del Orfila y el restaurante Goya, respectivamente, el día 30
- Los restaurantes Al Trapo y Villamagna Rodrigo de la Calle recibirán, el viernes 31, la visita de los chefs Tatsuo Nishizawa y Daniel Ovadia
- Toda la información sobre esta y el resto de actividades de Gastrofestival Madrid en: www.esmadrid.com/gastrofestival

Madrid, 28-ene-'14

La mejor muestra de las últimas tendencias de la cocina internacional. Gastrofestival Madrid trae esta semana una de sus apuestas más fuertes “Cena con las estrellas by American Express”, una oportunidad única de saborear las creaciones de prestigiosos restauradores extranjeros, que cocinarán como invitados en seis restaurantes madrileños.

El restaurante Europa Decó del hotel Urban recibirá, este miércoles 29 de enero, la visita de Kamilla Seidler y Michelangelo Cestari, cocineros de la escuela de negocios y restaurante boliviano Gustu (La Paz), que elaborarán un menú muy especial. Entre los platos que podrán degustarse: *Llama/pato curado, aguacate cremoso y wakataya, Vegetal Papalisa, remolacha y perfume de hibiscus o Pescado, bacalao, alga cochayuyo y c'oa.*

El jueves 30 será el turno de la cocina mexicana, de la mano de Juan José Gómez. El chef del hotel Coral y Marina ofrecerá una selección de algunas de sus mejores recetas en el templo gastronómico de Dario Barrio, el Dassa Bassa. *Aguachile de mariscos con jalea de cítricos y xoconostle, Botón de pez blanco con caroteno al chipotle y caramelo de agave o Chuleta de cordero en salsa de sangrita de tequila* serán algunos de los manjares de esta exquisita propuesta. Durante esta jornada también podrá saborearse la deliciosa cocina del turco Ufuk Ügümü, del restaurante Hünkar, que, por una noche, estará al frente de El Jardín del Orfila, preparando viandas como *Eclair de kebab con salsa de yogurt y Calabaza con crujiente, nueces y helado de vainilla y orégano.*

Cocina oriental, ecológica y creativa

La tailandesa Duangporn Songvisava, nombrada mejor cocinera de Asia en 2013, recreará el día 30 algunas de sus creaciones en el restaurante Goya del hotel Ritz Madrid. Una labor que desarrolla habitualmente en el restaurante Bo Lan de Bangkok y que se inspira en la cocina ecológica, auténtica y creativa.

Su menú estará compuesto por exquisiteces como *Pato y coco caramelizado sobre Galleta de Arroz*, *Ensalada de brotes de loto con gambas picadas*, *Manzana rosa con anacardos*, *Carne frita con pasta de gambas secas*, “*Chu Chee*” de pescado de mar o *Té con galleta al horno al estilo tailandés* y *Rollitos de coco caramelizados*.

Al Trapo, el espacio gastronómico del hotel de Las Letras, dará la bienvenida, el viernes 31, a Tatsuo Nishizawa, del restaurante escuela Hattori de Tokio. El japonés elaborará una cena especial que deleitará a los paladares más exigentes con combinaciones como *Ensalada verde con kobu y vinagreta de salsa de soja con yuzu*, *Brote de bambú cocido con wakame acompañado del brote de sansho*, *Paella al estilo de "Arroz de waka" de 1557 con la carne al estilo sukiyaki* o *Helado de Shiro-miso y shiratama*.

Y en pleno barrio de Salamanca, otro mexicano, Daniel Ovadia del restaurante Paxia, dirigirá los fogones del Villamagna Rodrigo de la Calle, el día 31 de enero. Algunos de los platos más destacados de su menú serán *Mollete de ayocote morado*, *pico de gallo de nopal y chicharrón*, *Taco de tripa*, *salsa de morita*, *pápalo*, *jícama y chile manzano*, *Tostada de lengua*, *ceniza de plátano*, *tubérculos y salsa verde*, *Frijoles negros en caldo blanco y xoconostle* o *Tepache*, *ahuehuencho* y *cremoso de piña*.

Cada menú de “Cenas con las estrellas by American Express” tendrá un precio máximo de 75 euros por persona. Toda la información está disponible en la web oficial de turismo de la ciudad de Madrid www.esmadrid.com/gastrofestival.

Gastrofestival Madrid 2014

Hasta el próximo 9 de febrero, Gastrofestival Madrid propone a visitantes y madrileños más de 300 actividades en más de 400 establecimientos e instituciones de la capital para acercarse al mundo de la cocina y a su relación con disciplinas artísticas como la pintura, el cine, la literatura o el diseño.

Un programa organizado por el Ayuntamiento de Madrid, a través de la empresa municipal Madrid Destino, y Madrid Fusión dividido en cinco categorías diferentes: “Madrid Gastronómico”, “Gastrocultura”, “Experiencias Sensoriales”, “Gastrofashion” y “Gastrosalud”.

Patrocinio de American Express y Mahou

Gastrofestival Madrid 2014 cuenta con el patrocinio, por cuarto y quinto año consecutivo, de American Express y Mahou. Para Juan Orti Ochoa de Ocariz, director general de American Express Card España, “Nuestra compañía apoya muchos de los principales eventos culinarios en todo el mundo en ciudades como Londres, Hong Kong, Nueva York, Tokio o Sídney, entre otros. Participar en esta iniciativa es una oportunidad para conectar a los titulares de la Tarjeta American Express con los restaurantes participantes, que ofrecen lo mejor y más variado de la gastronomía mundial en Madrid.”