



Quique Dacosta y Mario Sandoval, entre otros chefs, en el hotel Sanctuary

Una cena de mil euros

El club Millésime reúne a los mejores chefs españoles en República Dominicana

Quique Dacosta, Paco Roncero y Joaquín Felipe, entre otros, prepararon dos cenas en el lujoso Cap Cana para demostrar que nuestra cocina es la mejor.

Tatiana Ferrandis - Santo Domingo

Disfrutar de la mejor fabada del mundo, la de Pedro y Marcos Morán, y del cochinito de Mario Sandoval en uno de los chiringuitos más alucinantes de El Caletón, en Cap Cana, habría encantado a Michael Douglas y Catherine Zeta-Jones, habituales de este complejo turístico. El chef español Rodrigo Polanco, afincado aquí desde hace un par de años, cedió los fogones por unas horas a sus colegas, que, en un intercambio de especialidades, degustaron bocados de dorado, chillo y carite, el pescado de la zona, justo en la orilla del mar.

El club gastronómico empresarial Millésime ha cruzado el charco para celebrar su primera edición fuera de España: «Aquí existe una gran minoría con un nivel adquisitivo altísimo que exige una gastronomía de calidad, y la dominicana le queda aún un camino por recorrer. Es una manera de incentivar a

sus profesionales», afirma Manuel Quintanero, presidente del proyecto, que en Madrid ha revolucionado el panorama culinario en sus dos ediciones.

Vinos, jamón y queso

Filete de res al grill con mojo criollo sobre torta de yuca, camarones gascados con guayaba y especias y coco sobre galleta de parmesano y pesto caribeño son algunos de los platos que elaboró Carlos Estevez, que posee una empresa de catering en la capital, para demostrar que la cocina de su país «se debería conocer más fuera, porque posee una base interesante alimentada por ingredientes indios y españoles e influencias africanas y árabes, entre otras».

Paco Roncero, Adolfo Muñoz,

Florencio Sanchidrián, embajador del jamón, sirve este manjar a Beckham y Koplowitz

Jordi Roca, Joaquín Felipe, Enrique Martínez y Quique Dacosta, entre otros, participaron en las dos cenas que celebró Millésime en el hotel Sanctuary, ambas atendidas por un equipo coordinado por Paco Patón. Millésime ha celebrado en el hotel Sanctuary.

Unos 1.000 euros desembolsaron los asistentes, sobre todo empresarios locales, venezolanos, americanos y haitianos, por sentarse en la mesa después de catar algunos de

nuestros mejores vinos de bodegas como Castaño, Chivite y Emilio Moro. Para tragos de vanguardia, los diseñados por Víctor García, de Ramses, que elaboró un cóctel genial con ginebra Tanqueray, pera, Xantana —para lograr una textura gelatinosa—, explica— y láminas de fresa y uva. A pocos metros, el embajador del jamón en el mundo, Florencio Sanchidrián, se arrancó por bulerías mientras mostraba su arte con una pata de Monsalud, el mismo del que no prescindían los Beckham, quienes, incluso, le ponen un avión privado para que no les falte semejante manjar, igual que las Koplowitz y hasta peces gordos de Dubai y Moscú. El mismo éxito acompaña a José Manuel Escorial, impulsor del mejor queso con Bon Fromage.

Ferran Adrià, el más influyente



El cocinero de El Bulli, además de ser el mejor del mundo, también es el más influyente. Así lo ha decidido Millésime. Pero, antes de recibir el galardón, Adrià degustó, junto al resto del equipo español, el clásico Sancocho, un plato popular elaborado por Carlos Santiago Martínez, quien desveló los entresijos de su receta: «Lo hago con tres tipos de carnes: res, cerdo y pollo, así como con

ayama, yantía, ñame, ají gustoso, naranja agria, cilantro y hierbas aromáticas». «Es, probablemente, el mejor que he probado», afirmó Adrià, que no tuvo otra que poner sobre la mesa un ingrediente más: la crisis, «de la que se habla demasiado. Va a ser un año duro, pero para que no se nos atragante, hay que darle a la sesera y ser creativos al máximo».