

Medio: Revista / Pág. 9 a 12

Sección: Bodas

GUIA DEL OCIO

Del 17 al 23 de marzo de 2006

Audiencia: 73.630

Difusión: 87.900



Tipología Nupcial



La elección de la modalidad gastronómica y la confección del menú más indicado para la boda puede ser uno de las tareas más delicadas ante una celebración de naturaleza colectiva. Conviene observar con cuidado las posibilidades que ofrece el mercado y afrontar el reto teniendo en cuenta numerosos detalles, como los gustos probables de los invitados, el número de convidados, el precio o el concepto lúdico que se haya querido transmitir el enlace.



Exóticas

Nadie quiere caer en las excentricidades en un día en el que todo ha de ser perfecto, pero como preguntando se llega a Roma y también a Pekin, el asesoramiento de profesionales de las cocinas del mun-



Samarkanda.

do puede ayudar a ofrecer un convite sorprendente y succulento al tiempo.

El Catering de Norema Salinas (Estafeta, 2. Portal 2. Of. 6 Nueva Plaza de la Moraleja. Tel. 91 567 22 92) es de los pocos que se atreven proponer servicios de banquetes de boda que incluyen degustaciones exóticas, como sushis japoneses o massalas indias, además de disponer de un espacio multifuncional para bodas, no demasiado multitudinarias, denominado Uptown que puede decorarse con detalles y funcionalismo exótico.

da como ocasión gastronómica.
Ca boda como ocasión gastronómica
no ocasión gastronómica
boda como ocasión gastronómica

Vanguardistas

Habrà que tener cuidado en que la estètica o la vajilla no superen la suculencia. Las nuevas tendencias pueden ser tan efectivas como en-

gañosas. En la cocina más moderna conviene tener muchas opiniones antes de tomar una decisión en ese sentido. La vanguardia gastronómica genera entusiasmos entre algunos y rechazo a otros. Su creatividad y estètica motiva a la juventud más curiosa y sofisticada, pero la dimensión de las raciones y la falta de tradición se cuestiona entre los clásicos.

Las opciones de banquetes de boda más vanguardistas se pueden encontrar en el trío de ases que comprende a los siguientes nombres ilustres: el Catering El Bulli (Alcalá, 15. Tel. 91 523 83 51), sorpresa y creatividad con el sello de Ferrán Adrià; El Chaflán (Pío XII, 34. Tel. 91 345 04 50), con las garantías del innovador Juan Pablo Felipe y Grupo Bokado (Juan de Herrera s/n. Tel. 91 549 00 41), especialistas consolidados en toda clase de montajes creativos que han llegado a exponer la diversidad de su catering en la Casa Encendida.

Fusión

Cuando los contrayentes o los invitados son de diversos países, ha de tenerse en cuenta la posible confesión religiosa de los in-

vitados, previendo incluso con el proveedor un menú alternativo para alguno de ellos. Los judíos o musulmanes tienen ciertas restricciones gastronómicas.

Es recomendable contratar los servicios de catering de un especialista en la fusión de cocinas diversas como Nodo (Tel. 91 564 40 44) cuyo responsable de cocina, el acreditado chef Alberto Chicote es capaz de abordar platos que funden y potencian man-

jares y procedimientos culinarios de Oriente Medio y de Lejano Oriente, el mestizaje de Perú, México y Brasil o las tradiciones y tendencias interregionales de Italia o la vieja Europa. Su visión cultural del fenómeno de la fusión estará al servicio del acierto ante la eventualidad interesarse en una opción tan valiente.

Regionales

En estos tiempos en los que saltamos del europeísmo al hecho diferencial, también es garantía de sorpresa y originalidad recurrir a las tradiciones culinarias locales. Una conversación con los más mayores o con algún amigo de provincias, puede ofrecer la pistas acertadas para abordar una celebración diferente y colorida.

Algunos especialistas como Gaztelupe (Isla de la Palma, 2. San Sebastián de los Reyes. Tel. 91 653 06 16) son una referencia privilegiada de la cocina vasca en la capital. Portonovo (Ctra. de la Coruña, km. 10. Tel. 91 307 01 73), es uno de los decanos de los restaurantes gallegos en Madrid con salones suficientes. El Grupo Paradis (Plaza de las Cortes, 5, 7ª planta, Madrid. Tel. 91 389 68 20), un especialista en catering de origen catalán, presente en cinco comunidades, es capaz de adaptarse a las referencias regionales de todo tipo, garantizando el éxito dada su acreditada trayectoria.



La boda como ocasión gastronómica.
 La boda como ocasión gastronómica.
 La boda como ocasión gastronómica.
 La boda como ocasión gastronómica.



Ku-Doba

ladar sus medios hosteleros a lugares concertados, al igual que Colonial de Mónico (Km. 3,2 N-V Recinto Ferial de la Casa de Campo. Tel. 479 37 73), La Misión (Recinto Ferial de la Casa de Campo. Tel. 91 464 77 77) o El Mandalay del Casino Gran Madrid (Km. 29 A-6 Torreldones. Tel. 900 900 810), que de por sí cuentan con instalaciones y espacios oportunos y con capacidad suficiente para cubrir de forma integral las necesidades de un evento cuya funcionalidad y experiencia no soslaya, sino que se incrementa, la suprema calidad gastronómica del ágape.



Adaptada al lugar de la Celebración

En una finca (propia o de alquiler), en una mansión, jardín, hotel, castillo o salón urbano de postín... las posibilidades y combinaciones de modalidades parecen infinitas, aunque en algunos casos se trate de que contratar un servicio de catering, que incluya montaje del mobiliario y obligue a una coordinación entre el propietario del espacio y el hostelero.

Especialistas en banquetes multitudinarios como el Grupo Mallorca (Tel. 91 410 00 10) disponen de edificios singulares como el Castillo de Viñuelas o el Palacio de Aldovea, lo mismo que el extenso Grupo Arturo Cantoblanco (Carr. Colmenar Viejo, km. 14,500. Tel. 91 735 43 00), versátil en recintos propios, pero también dispuestos a tras-



Tradicional-Clásicas

Como habitualmente se dice en publicidad, 'tantos millones de personas no pueden estar equivocados'. Que se haga habitualmente sólo indica que funciona. Cochinillos, corderos, cremas y ensaladas en raciones generosas gustan a la mayoría de los invitados. Una recomendación avalada por cuatro lustros de servicios de banquetes es la del Obrador de Isabel Maestre (Pedro Muguraza, 7 bajo. Tel. 91 359 68 12), Premio nacional de Gastronomía 1997 y figura imprescindible en el mundo del catering madrileño, con una filosofía de trabajo fundamentada en la tradición y el buen gusto, sin perder de vista las tendencias.

Luis Cepeda

12



Banquetes de Boda diseñados por 10 Grandes Chefs en Recintos Singulares

Mario Sandoval (Campeón de España de Cocina, 1 Estrella Michelin) en La Romanée. Griñón. Tel. 91 814 99 78

Juan Pablo Felipe (Premio Nacional de Gastronomía, 1 Estrella Michelin) en el Palacio de Miraflores. Miraflores de la Sierra. Tel. 91 844 90 50

Salvador Gallego (Premio Nacional de Gastronomía, 1 Estrella Michelin) en El Cenador de Salvador. Moralzarzal. Tel. 91 857 77 22

Pedro Larumbe (Premio Nacional de Gastronomía, 1 Sol Campsa) en ABC de Serrano. Tel. 91 575 11 12 y La Finca del Valle. Barajas. Tel. 91 747 46 41

Julio Reoyo (1 Estrella Michelin, 1 Sol Campsa) en La Casa Verde. Torreldones. Tel. 91 859 25 61

Mikel Santamaría (Grupo Bokado, Líder del Pincho Vasco) en el Museo del Traje. Tel. 91 549 00 41

Paco Roncero (1 Estrella Michelin, 2 Soles Campsa) en La Terraza del Casino. Tel. 91 532 12 75

Joaquín Felipe (1 Sol Campsa, Europa Déco) en Hotel Urban. Tel. 91 787 77 80 y Hotel Villa Real. Tel. 91 420 37 67

Jesús Santos (2 Soles Campsa, Goizeko-Wellington) en Catering Gaztelupe. Tel. 91 653 06 16

Pedro Olmedo (Campeón de Cocina de Madrid, Subcampeón de España) en Jardín Mandalay, Casino Torreldones. Tel. 900 900 810