

EL MEJOR BANQUETE NAVIDEÑO DE LA HISTORIA.

¡Feliz 2018!

P

**POR María Orriols
y Marta del Valle**

Platos ilustres, solidarios y con desperdicio cero; preparaciones fastuosas y saludables, y las elaboraciones favoritas de ocho grandes restaurantes. Con su maridaje perfecto y cocinados con productos bio y sostenibles.

A los fogones, por un lado, el embajador italiano en España, Stefano Sannino, su chef de cabecera, Luca Gatti, y Alfonso Caputo, gran chef italiano con dos estrellas Michelin. Por otro lado, más estrellas, 9, y 14 soles Repsol (Hilario Arbelaitz, Aitor Arregui, Nacho Manzano, Óscar Velasco, Oriol Balaguer, Rodrigo de la Calle, Oriol Castrol Eduard Xatruch, Mateu Casañas y Víctor Arguinzoniz); uno de nuestros restaurantes con más solera, Lhardy, en Madrid, y el mayor experto en sabores del mundo, François Chartier. Sobre la mesa, productos de la dieta mediterránea, ecológicos, de cercanía y provenientes de exce-

dentes del mercado orgánico El Huerto de Lucas, además de los de La Paz, Chamberí y Maravillas, tres de los más emblemáticos de Madrid. No puede haber mejor comunión.

“Los mercados son el factor indispensable en la dieta mediterránea, son la despensa de la buena gastronomía”, explicaba Concepción Díaz de Villegas, directora general de Comercio y Emprendimiento del Ayuntamiento de Madrid, en la presentación de *buen@aprovecho*, la comida no tiene desperdicio. Una iniciativa del proyecto ITmakEs Food&Wine de la Embajada de Italia, que pretende concienciar sobre este tema dando, además, ejemplo de cómo la lucha contra el desperdicio puede combinarse con una implicación social. “La dieta mediterránea mira también una dimensión ética, centrada en valores como la caridad, la cohesión social y el cero desperdicio”, añadía el embajador, Stefano Sannino. Y continuaba: “Hemos estructurado un programa [...] en el que chefs italianos colaborarán con españoles para cocinar, prestando atención particular a la sociedad, con la reutilización de los excedentes y llevando la cocina de calidad a comedores sociales”.

En la UE se desperdician al año 88 millones de toneladas de comida en buen estado (cada español 135 kilos), y uno de cada 10 europeos no puede consumir una comida cada dos días. Por eso nació Equoevento, una organización sin ánimo de lucro que recoge excedentes de eventos y mercados. “Nuestro lema: juntos en la misma mesa”, cuenta Andrea Vota, presidenta de la organización, “refleja el trabajo por ayudar a quienes tienen menos, poniendo comida de calidad en su plato, además de hacer más eficientes los recursos”. Así, con lo que recogieron en Madrid el mes pasado, Alfonso Caputo, chef del restaurante Taverna del Capitano, creó un menú para el comedor social de la Hermandad del Refugio de Madrid, junto a Juan Antonio Medina, del restaurante A'Barra. Y preparó otro en la Embajada, con el que agasajó a grandes personalidades del mundo de la gastronomía.

Con este mismo espíritu, quisimos seleccionar algunos de los mejores libros de gastronomía del año, de la colección Planeta Gastro, y pedimos a sus autores que eligieran un plato para servir en Navidad, y al experto en aromas François Chartier, que nos los maridara con caldos patrios. Y buscamos los ingredientes más saludables, verdes y solidarios que pudimos encontrar para prepararlos. Aquí, el resultado.

Cocinando con excedentes.

De izquierda a derecha: el chef de la Embajada de Italia, Luca Gatti; Alfonso Caputo, chef de la Taverna del Capitano, y el embajador italiano, Stefano Sannino.

Fotos: Jesús Alonso Studio.