

comer & beber

Cena solidaria en la trastienda

250 comensales disfrutarán de un menú especial de 16 cocineros en sendas tiendas de moda del barrio de Salamanca con un fin benéfico. Los fondos se destinarán a programas de Acción Contra el Hambre

PATRICIA PEIRÓ, Madrid

Cuando las tiendas de Serrano cierran sus puertas este lunes, los fogones empezarán a funcionar y los ingredientes tomarán forma en las sartenes: 250 comensales ocuparán sus asientos para que 16 cocineros les preparen un menú especial en directo en la trastienda de algunos de los negocios más exclusivos de Madrid. Se trata de *Soul Food Nights*. Una cena, organizada por la revista *S Moda* (que publica EL PAÍS), que se celebrará simultáneamente en 16 negocios del barrio Salamanca con un fin solidario. Los fondos se destinarán a Acción Contra el Hambre.

Mario Sandoval (restaurante Coque), cocinero con estrella Michelin, ha coordinado el evento, que aspira a ser una cita anual. "En esta cena cuidaremos los detalles, será todo muy selecto", explica el chef. Cada cubierto cuesta 250 euros y se pueden reservar *online*, aunque quedan muy pocas vacantes.

A su lado, Paco Roncero, con dos estrellas Michelin, señala: "Nuestro trabajo es hacer a la gente feliz, y en esta ocasión lo haremos a la medida doble". Pri-



Paco Roncero y Mario Sandoval en el escaparate de Suárez en la calle de Serrano. / ÁLVARO GARCÍA

reciban ayuda gracias al dinero recaudado. Ambos están sentados en las mesas en las que el lunes se servirá un menú degustación exclusivo. La parte trasera de la tienda de Suárez, en la calle de Serrano, está a medio preparar para la cita. Los negocios prometen una decoración especial para la ocasión.

Los fondos se destinarán a programas en Latinoamérica relacionados con el sector textil y artesanal. Moda y cocina se unirán en una noche en la que los establecimientos más exclusivos se transformarán en restaurantes por unas horas. Algunos locales disponen de cocinas, pero para otros, los chefs tendrán

que coger todos sus bártulos y montar un lugar de trabajo improvisado. "Todo mi equipo se ha volcado, están encantados con la iniciativa", reconoce Sandoval. Junto a Sandoval y Roncero esa noche se calzarán el gorro de chef Ramón Freixa, Diego Guerrero, Iván Muñoz o Sa-

adquirir a través de la página web creada para la organización de este evento exclusivo: www.soulfoodnights.com. Las invitaciones se pueden adquirir tanto para particulares como para empresas, aunque la organización advierte de que quedan muy pocas plazas. La cena comienza a las nueve de la noche y en torno a las 23.00 la fiesta se traslada al espacio A-Cero IN en la calle de Castelló del cubierto asciende a 250 euros. También puede colaborar con esta iniciativa con

ador Gallego, en la que ellos realizarán una acción gastronómica en la que los asistentes tendrán la colaboración de los asistentes. En cada una de las mesas habrá un menú a la carta y una mesa de bienvenida. En cada tienda habrá un menú a la carta y una mesa de bienvenida. En cada tienda habrá un menú a la carta y una mesa de bienvenida.