CHEFS & SOUL

Cenas con alma by **Atrápalo**

Dossier de prensa

Dossier de Prensa

En su primera edición, durante este mes de febrero, **Chefs&Soul cenas con alma by Atrápalo** ha puesto el foco en la alta gastronomía, reuniendo a 6 chefs de renombre internacional, excelentes vinos y música en directo que amenizará las veladas.

En Atrápalo nos gusta alimentar todos los sentidos, por eso nuestras noches **Chefs&Soul** siempre tienen un ingrediente sorpresa que completa la experiencia y la convierte en algo único.

Porque la vida es sal y pimienta, y la música alimenta el alma. Chefs&Soul es una oportunidad única para disfrutar de las creaciones de reconocidos chefs internacionales, que crearán menús exclusivos elaborados en los fogones de un lugar único, frente a ti y para ti. Solo una noche, cada una con un soul distinto, que se crea y desaparece para un grupo de elegidos.

Que no te lo cuenten, porque las mejores cosas de la vida sólo suceden una vez, y lo que pasa hoy no se repite mañana.

El sábado 4 de febrero: Noche Peruana

Tres de los chefs peruanos de referencia en nuestro país cocinando juntos frente a los asistentes del evento. Esta es la impresionante propuesta del segundo Chef&Soul, perfecta para paladares exigentes que se deleitarán con la presencia de los creadores y las explicaciones de cada uno sus platos.

Nicky Ramos, del restaurante The Market

La cocina del chef del famoso The Market Perú de Barcelona es un tour por la gastronomía peruana con rasgos nikkei, amazónicos, de la cocina chifa -influencia cantonesa-, novoandina y criolla con especialidades tales como diferentes ceviches y el seco de cordero a la chiclayana. Este cocinero es uno de los responsa bles de que hoy en día casi todo el mundo haya probado el ceviche peruano en Barcelona y de que esté de moda.

Roberto Sihuay, de Ceviche 103

Ceviche 103, el restaurante del Eixample de Roberto Sihuay, es moderno y colorido. Si has ido a comer a este emblema peruano de Barcelona sabrás que su gastronomía es contemporánea y evolutiva. Este joven chef ha pasado los últimos diez años trabajando en prestigiosos restaurantes de Perú y España para acabar aterrizando en este local donde se centra en el carácter hereditario de la cocina peruana.

Juan Carlos Perret, del restaurante Kero

Productos gallegos y esencia peruana.
Apetecible innovación. Así es la cocina del chef del acreditado Kero de Vigo, Juan Carlos Perret, un incansable cocinero peruano que lleva diez años en Galicia y veinte como profesional de los fogones. El ceviche, cómo no, es el plato estrella de este chef: pescado fresco marinado con cítricos que tanto triunfa. La presentación original es otro de los fuertes de este referente de la cocina de Perú.

Descubre la Noche Peruana, en la que estos tres cocineros trabajarán mano a mano en un espectacular menú peruano. Además, maridaje de vinos, cata de vinagres gourmet Forvm de Cellers Avgvstvs Forvm y sesión de jazz y soul de la mano del dúo "Jazz do it", que te hará vibrar con su música en directo.

Sábado 11: Noche Ecuatorian

En la noche Ecuatoriana el protagonista será Alex Clavijo, del prestigioso restaurante Vadebacus. Nacido en Guayaquil (Ecuador) hace 31 años, lleva desde el 2001 viviendo en España. Fue jefe de cocina del Sant Bartomeu, en Sant Cugat del Vallès. Pasó por el Círculo Ecuestre de Barcelona y el Heura de Sant Cugat. Actualmente, como hemos comentado antes, es jefe de cocina de Vadebacus, también en Sant Cugat.

Alta cocina tradicional y ecuatoriana es lo que elabora este joven chef, conocido también por haber participado en el famoso programa de televisión Top Chef. De entre las cocinas latinoamericanas, la ecuatoriana no es de las más populares en nuestro país, pero gracias a Álex Clavijo muchos *gourmets* la están descubriendo.

Este plan incluye menú, maridaje con los vinos y cavas Jané Ventura, más showcooking y el jazz en directo de "Jazz do it" -dúo de saxo-. En el menú se podrán probar 5 platos elaborados especialmente para la ocasión, dónde el marisco es el verdadero protagonista.

Sábado 18: Noche de Km. O

Sergi de Meià será el protagonista de esta noche, un joven pero experimentado chef afectuoso y cercano en su trato y su cocina, con una trayectoria más que contrastada y actualmente propietario del restaurante Sergi de Meià en el Eixample barcelonés. Conocido como el prescriptor del slow food y la cocina Km. 0, su gastronomía es creativa, ecológica y con raíces catalanas. Estos son los tres preceptos de su movimiento, donde priman los productos de proximidad y temporada, convirtiendo su oferta gastronómica en exclusiva y diferenciada.

Los más exigentes paladares podrán disfrutar del fantástico menú Noche Km. 0 junto con los vinos de la Associación Qalidès, Terrers del Penedès y con la actuación de la "música ecológica y de proximidad" (¡tienes que ir para saber lo que es!) de Carmen Doora: jazz, funk, pop y flamenco fusionados en un concierto único.

En el menú propuesto por Sergi de Meià los **"huertos comestibles"** tomarán forma ante los ojos de los comensales. Productos de corral, sabores de la tierra, del mar y del bosque en vajilla ecológica reciclable junto con un gran maridaje de los **vinos ecológicos** de las 14 bodegas del **Penedès,** seleccionados para el evento.

Gracias al espacio Coocció y a su cocina abierta al salón, el chef podrá interactuar en todo momento con los comensales con su organic market y su "paseo por los colaboradores". Para De Meià lo importante es saber de dónde procede cada producto.

Viernes 24, Noche Italiana

Andrea Tumbarello, actual dueño del prestigioso restaurante Don Giovanni de Madrid, es un chef siciliano conocido como el "rey de la trufa" o el "cocinero galáctico" que aterrizó en España hace diez años. Galardonado con varios premios de grata importancia, como los Cuatro Soles Repsol tras su paso por Granada, su filosofía se basa en "contar con el mejor producto y dañarlo lo menos posible".

A Andrea Tumbarello lo acompañará en su cena el gran Mag Moli, un divertido mago que sorprenderá con sus trucos y su magia innovadora. Combinando la magia con el humor, Moli se mete al público en el bolsillo y crea una atmósfera muy especial.

Para más información:

María José Rodríguez, Responsable de Prensa y RRPP de Atrápalo.
mariajose.rodriguez@atrapalo.com
Tlf: 666852212

Comparte tu experiencia con el hashtag:

#ChefsAndSoul

Colaboran: