

Madrid, 10 de julio de 2017

LOS MEJORES COCINEROS ESPAÑOLES “DAN EL GOLPE” EN EL TORNEO SOLIDARIO #CHEFSANDGOLF

- **#ChefsAndGolf ha reunido a los grandes representantes de la gastronomía española para compartir una singular jornada de actividades.**
- **Es la primera vez que los chefs 3*** Michelin –Elena Arzak, Eneko Atxa, Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Quique Dacosta, Dabiz Muñoz, Joan Roca y Pedro Subijana– se han unido en un encuentro ante la prensa para hablar de la cocina, de la alimentación, del medio ambiente, de los productos de proximidad y, por supuesto, de solidaridad. A los cocineros se ha sumado José Moro, Presidente de Bodegas Emilio Moro, quien ha puesto en valor la importancia del vino en el ámbito de la gastronomía. La charla ha sido moderada por el crítico gastronómico Carlos Maribona.**
- **En el torneo de golf participan 27 equipos, capitaneados 21 de ellos por un chef, a quienes también veremos sobre el green porque, esta misma tarde, disputarán el torneo de putt.**
- **El evento culminará con una cena de gala, en la que se celebrará una subasta solidaria con el fin de recaudar fondos para la Asociación Benéfica Javier Segrelles, que ayuda a los enfermos de esclerosis múltiple.**

El Torneo solidario #ChefsAndGolf cuenta con el apoyo y la participación de las grandes figuras de la cocina de nuestro país. El gran desarrollo de la gastronomía española en los últimos años se debe a la aparición de extraordinarios profesionales que han sabido reinterpretar los platos y las recetas tradicionales y han dotado a la alta cocina de una nueva dimensión en cuanto a técnica y sabores.

La mesa redonda se ha celebrado en el Hotel Miguel Ángel by BlueBay de Madrid y su finalidad ha sido poner en valor la cultura gastronómica española. Con este propósito ha tenido lugar una mesa redonda en la que Elena Arzak ha hablado de la cocina contemporánea y las nuevas tendencias, Eneko Atxa ha puesto el foco en la sostenibilidad en el entorno, la salud y la solidaridad, al tiempo que Martín Berasategui ha comentado la importancia del trabajo en equipo para lograr el éxito, un punto que Paolo Casagrande ha reforzado, además de mencionar la excelencia en el trabajo. Por su parte, Quique Dacosta ha enunciado el tema del rastreo del territorio para expresar el ADN, Dabiz Muñoz ha conversado sobre la forma de exportar los modelos españoles de cocina creativa, Joan Roca ha destacado la importancia de la propia cocina, Pedro Subijana ha centrado su exposición en la innovación y la creatividad, al igual que el bodeguero José Moro ha subrayado el protagonismo del vino en el ámbito de la gastronomía.

#ChefsAndGolf reúne a 21 chefs que comparten su pasión por la cocina y valores tan necesarios como la solidaridad. Nombres como Jordi Cruz, Diego Guerrero, Ramón Freixa, Ángel León, Nacho Manzano, María Marte, Francis Paniego, Toño Pérez, Paco Pérez, Fina Puigdevall, Paco Roncero, Mario Sandoval y Óscar Velasco están presentes en esta iniciativa.

Todos los chefs estarán presentes esta tarde en el Club Golf La Moraleja, donde se reunirán con sus clientes e invitados, algunos de los cuales ya están disputando el torneo desde esta mañana. En este escenario, a las 16:00 horas, competirán para ganar el putt y demostrarán si sus habilidades en el deporte son tan magníficas como sus aptitudes para la cocina.

En el Club Golf La Moraleja también tendrá un gran protagonismo la gastronomía, ya que habrá instalado un village en el que se podrán realizar catas de vinos, degustaciones de queso, jamón, caviar, carnes, panes artesanales, aceites, chocolates... Un entorno enriquecido gracias a la colaboración de las grandes firmas con las que hemos contado como patrocinadores en este evento.

Esta noche, de nuevo en el Hotel Miguel Ángel by BlueBay de Madrid se celebrará un cóctel de bienvenida, seguido de una cena de gala, en la que se realizará una subasta solidaria que servirá para recaudar fondos destinados a la Asociación Benéfica Javier Segrelles, que trabaja de la mano de la Asociación Española de Esclerosis Múltiple (AEDEM). Entre los grandes premios obtenidos para este fin, cada chef participante cederá una mesa para cuatro personas en su restaurante, al igual que los patrocinadores del evento también ofrecerán regalos para sortear entre los invitados que realicen sus donaciones.

Los asistentes al Torneo solidario #ChefsAndGolf van a disfrutar de una maravillosa jornada con numerosas actividades que unirán el deporte y la gastronomía con un compromiso humano necesario en nuestra sociedad.

A continuación, detallamos la agenda completa del Torneo solidario #ChefsAndGolf, que tendrá lugar el 10 de julio en Madrid:

- 11:30 h.** Recepción de los participantes en el torneo de golf en el Club Golf La Moraleja e inicio del village gastronómico en el propio club.
- 12:00 h.** Encuentro de los ocho chefs 3*** Michelin y Bodegas Emilio Moro con la prensa en el Hotel Miguel Ángel by BlueBay.
- 13:00 h.** Inicio del torneo de golf en el Club Golf La Moraleja. Campo 1.
- 14:00 h.** Inicio del village gastronómico en el Club Golf La Moraleja. Campo 1.
- 16:00 h.** Inicio del torneo de putt disputado por todos los chefs en el Club Golf La Moraleja. Campo 1.
- 21:00 h.** Cena de gala, entrega de premios y subasta solidaria en el Hotel Miguel Ángel by BlueBay.

REDES SOCIALES CHEFS&GOLF



www.instagram.com/chefsandgolf/



twitter.com/ChefsAndGolf

W www.chefsandgolf.com

MATERIAL GRÁFICO CHEFS&GOLF

↓ www.chefsandgolf.com/ruedadepresa.zip



ASOCIACIÓN BENÉFICA JAVIER SEGRELLES



Francisco Javier Segrelles García nació el día 7 de febrero de 1957 en Madrid y falleció el 27 de febrero de 2007 también en Madrid, víctima de la Esclerosis Múltiple.

La Esclerosis Múltiple es una enfermedad crónica del Sistema Nervioso Central. Está presente en todo el mundo y es una de las enfermedades neurológicas más comunes entre la población de 20 a 30 años. Puede producir síntomas como fatiga, falta de equilibrio, dolor, alteraciones visuales y cognitivas, dificultades del habla, temblor, etc. El curso de la EM no se puede pronosticar, es una enfermedad caprichosa que puede variar mucho de una persona a otra. No es contagiosa, ni hereditaria, ni mortal. Afecta a las personas al principio de su vida laboral, cuando están iniciando sus proyectos vitales, y se da con más frecuencia (más del doble) en mujeres que en hombres. Hasta ahora no se conoce su causa ni su cura.

La Asociación Benéfica Javier Segrelles (www.javiersegrelles.org) nace en España el 7 de febrero de 2011 con la intención de mantener vivo el buen nombre y espíritu de Javier Segrelles, quien protagonizó una ejemplarizante y continua batalla diaria por su vida durante su terrible enfermedad. Su misión es organizar, diseñar y ejecutar todo tipo de iniciativas con la finalidad de recaudar fondos destinados a paliar el sufrimiento de los afectados por Esclerosis Múltiple mediante la donación de los mismos a la Asociación Nacional de Esclerosis Múltiple AEDEM (www.aedem.org).

CHEFS PARTICIPANTES



PEDRO SUBIJANA ► AKELARRE 3***

Su verdadera historia como cocinero empieza en la escuela Euromar de Zarautz de la mano de su maestro, hoy su amigo, Luis Irizar. Tras sus primeros pasos profesionales, llega a Akelarre como cocinero. Desde esa orilla mágica del Cantábrico, su capacidad artística al frente de la cocina y su constante labor han llevado a su restaurante a la cima gastronómica, y su cocina es conocida actualmente en todo el mundo. El disfrute de la gastronomía al más alto nivel y cada una de las sensaciones que percibirás en Akelarre son gracias al cariño, dedicación y profesionalidad de todas y cada una de las personas que formamos esta gran casa.



ELENA ARZAK ► ARZAK 3***

La historia de Arzak comienza en 1897 cuando los abuelos de Juan Mari Arzak construyeron la casa en la que hoy en día sigue estando su restaurante. En 1966, él mismo se hace cargo del restaurante junto a su madre y maestra en la cocina tradicional vasca, y a la que sumó su gran curiosidad y ganas de innovar que le llevaron a elaborar sus propias recetas. El Restaurante Arzak obtuvo la primera estrella de la prestigiosa guía Michelin en 1972, la segunda en 1978 y en 1989 le otorgaron la tercera. En la década de los 90, su hija, Elena Arzak, se incorpora al restaurante familiar. Estudió Hostelería en Suiza y después pasó por las grandes cocinas de Europa. Ha recibido numerosos reconocimientos internacionales y en 2012 se corona como la Mejor Chef femenina del Mundo por Veuve Clicquot. Hoy, Elena Arzak comparte junto a su padre Juan Mari cocina, conocimientos, pasión y ganas por seguir haciendo historia en Arzak.



ENEKO ATXA ► AZURMENDI 3***

Originario del País Vasco, donde la gastronomía está profundamente arraigada en la cultura, Eneko Atxa ha conseguido desarrollar y desplegar su gran capacidad creativa en el complejo gastronómico Azurmendi. Sus raíces, el diálogo con su entorno inmediato y el recetario culinario tradicional vasco son los fundamentos de sus creaciones. Impulsado por la búsqueda de la excelencia, Eneko invita a descubrir “su casa” para disfrutar con los cinco sentidos, para que su experiencia sea memorable. Situado en la bella localidad de Larrabetzu, Azurmendi se ha convertido en una referencia gastronómica internacional.



DABIZ MUÑOZ ► DIVERXO 3***

Dabiz Muñoz ofrece nuevas formas inéditas de entender la experiencia gastronómica. En DiverXo existen dos opciones de menú tan solo diferenciadas por la cantidad de comida y número de lienzos. Ambos brutales, sin límites. Una cocina única marcada por sensaciones muy intensas y creatividad pura.



JOAN ROCA ► EL CELLER DE CAN ROCA 3***

El Celler es un restaurante free style, de cocina en libertad, comprometida con la vanguardia creativa, sin renunciar a la memoria de las generaciones de antepasados de la familia dedicadas a dar de comer a la gente. El compromiso de El Celler de Can Roca con la cocina y con la vanguardia, además de su vinculación con el academicismo, ha conllevado a una defensa del diálogo permanente con los productores y con los científicos, al diálogo total.



MARTÍN BERASATEGUI ► MARTÍN BERASATEGUI 3***

Martín Berasategui es reconocido por una carismática cocina creativa, que fluye de la Nueva Cocina Vasca, la capacidad de asimilar nuevos productos y la precisión técnica. Sin dejar de crear, asesora a diversos restaurantes y, gracias al restaurante Martín Berasategui de Lasarte, más el restaurante Lasarte-Hotel Condes de Barcelona y el MB de Tenerife, es el chef con más estrellas Michelin, ocho en total, del panorama gastronómico español.



QUIQUE DACOSTA ► QUIQUE DACOSTA 3***

Quique Dacosta entra a trabajar en el que hoy es su restaurante, El Poblet, en 1988. Bajo su dirección ha creado una nueva cocina valenciana, actualizada con nuevas técnicas: quería aligerar la cocina como concepto central y rectificar los puntos de cocción de los productos y las elaboraciones. Crear desde los productos locales es el leitmotiv de su obra, y siempre con una ventana abierta al mundo, a las culturas de otros países, para enriquecer su propuesta y conocimiento.

**PAOLO CASAGRANDE ► LASARTE 3*****

Paolo Casagrande es el chef responsable del restaurante Lasarte, el nuevo tres estrellas de la guía Michelin 2017, único con esta distinción de la ciudad de Barcelona. Un discípulo de Martín Berasategui con gran estilo propio. Un profesional de los fogones que ha alcanzado la cumbre gastronómica, junto a su maestro, en el restaurante Lasarte de Barcelona.

**JORDI CRUZ ► ABaC 2****

Jordi Cruz realizó sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería Joviat de Manresa. A los 14 años empezó a trabajar en el restaurante Estany Clar de Cercs (Barcelona), donde recibió su primera estrella Michelin a los 24 años, convirtiéndose en el chef más joven de nuestro país y el segundo del mundo en recibir esta distinción, lo que le situó como una firme promesa dentro del panorama culinario español. En 2007 fue gerente y jefe de cocina del restaurante Angle de “Món

Sant Benet” (Barcelona), establecimiento en el que también ganó la primera estrella Michelin. En 2010 se incorpora a la dirección de ABaC Restaurant & Hotel, toda una joya gastronómica y uno de los lugares más exclusivos de la ciudad. Un equipo de jóvenes profesionales, con Jordi Cruz al frente, desarrolla una cocina creativa e inmejorable técnica, basada en la creatividad y la innovación, y que, presentada con un excepcional servicio de sala, hace a ABaC Restaurant poseedor de 2** Michelin.

**ÁNGEL LEÓN ► APONIENTE 2****

“Me aficioné al mar de pequeño, pescando con mi padre, y me acerqué a la cocina queriendo aprender cosas del mar. Me formé en Francia, trabajando muy duro, aprendí la disciplina y me educué en esa cocina francesa con verdad, con sabor, con fondo”. Tras su paso por diversos restaurantes, regresó a Cádiz para poner en marcha Aponiente, restaurante que dirige actualmente y con el que se ha dado a conocer en el mundo gastronómico español, gracias a un estilo centrado en productos

marinos. El “Chef del Mar” es el primer cocinero del mundo que ha desarrollado el plancton marino como ingrediente para el consumo humano.

**TOÑO PÉREZ ► ATRIO 2****

Atrio es ante todo un lugar de encuentros imprevisibles. Es la ciudad de Cáceres y, en ella, el sueño de José y Toño, sus autores.

También es Atrio el estímulo del contacto con clientes, amigos, críticos, ayudantes y el encuentro diario, constante, con el trabajo para lograr un clima de convivencia cálido para gozar de la cocina de Toño y de la magnífica bodega de coleccionista reunida por José. Más de 25 años de actividad en la

antigua casa, con incursiones frecuentes en la interpretación de otras cocinas del mundo, hacen de ello un reducto de superación en la sensibilidad que trasciende hasta la autonomía en el gusto.

**NACHO MANZANO ► CASA MARCIAL 2****

“Para mí hablar de Casa Marcial es hablar de mi casa, del lugar en el que nací y crecí, situado en una pequeña aldea de las montañas asturianas. Inicialmente, el restaurante era una casa de comidas regentada por mis padres, donde se cocinaban platos de la tradición asturiana más ancestral y autóctona. Hoy, Casa Marcial es mi restaurante gastronómico, galardonado desde 2009 con dos estrellas de la prestigiosa Guía Michelin, así como otros reconocimientos nacionales e internacionales.

Casa Marcial es un sitio concebido para disfrutar de la gastronomía de la tierra, a través de una moderna interpretación de los platos tradicionales y el producto típico asturiano”.

**MARIO SANDOVAL ► COQUE 2****

El restaurante Coque nos recibe con la ilusión y la profesionalidad de tres generaciones dedicadas a la excelencia gastronómica, en un espacio en el que disfrutar de una experiencia dividida en cuatro pasos (bodega, cocina, sala y lounge), que el cliente recorre inmerso, sin saberlo, en un viaje gastronómico que parte de la cocina de la memoria, con sabores únicos y a su vez delicados que evocan a un recuerdo, a un paisaje... y que hacen de Coque un restaurante singular. Estas

sensaciones las transmitimos a través de las últimas técnicas de innovación y ciencia a nivel culinario. “Coque es un espacio donde habita el deseo”.

**DIEGO GUERRERO ► DSTAGE 2****

“Mi cocina cada vez es más la libertad, es expresar; siempre he visto la cocina como un lenguaje. Me cuesta mucho enmarcarme en un estilo, es más una identidad. Espero que la gente que come o cena en DSTAgE me vea a mí de alguna manera. Mi cocina es una extensión de lo que soy; si viajo, se va a ver. No es estática, es como la vida misma. Hago pruebas con los platos, disfruto mucho en ese proceso creativo. Esas vivencias, ese día a día, esa historia es lo que traslado a la mesa”.

**MARÍA MARTE ► EL CLUB ALLARD 2****

Inaugurado en 1998 como club privado, El Club Allard conserva su aire selecto desde que en 2003 se abrió al público general. A partir de entonces, se ha erigido en uno de los templos gastronómicos más importantes de Madrid. En noviembre de 2007 estrenó su primera estrella Michelin. En 2011, El Club Allard consiguió la segunda estrella Michelin. En 2014 renovó sus dos estrellas Michelin con la nueva dirección gastronómica de la Chef María Marte. “Hago una cocina de sabor, la base de todo.

Los productos que no pueden faltar en mi cocina son el cilantro y el orégano. Sus matices y sus olores siempre están presentes en mi cocina. Me gusta trabajar con el pescado. En el Club Allard utilizamos materias primas de primerísima calidad. Cocinamos con lo mejor para mostrarle a nuestros clientes el respeto y la honestidad que se merecen”.

**FRANCIS PANIEGO ► EL PORTAL DEL ECHAURREN 2****

“La cocina creativa del Echaurren ya se había hecho un hueco importante en la estructura de la casa cuando nos planteamos crear un elemento nuevo para dar forma a esas inquietudes, y así, en el año 2002, nació El Portal de Echaurren. En sus inicios tuve que convencer a propios y extraños de que no era solamente un sueño de juventud, sino que venía a complementar una magnífica oferta culinaria dentro del propio hotel. Pero tenía que ser un nuevo espacio, a la sombra del mismo edificio que

cobija el Echaurren Tradición, y diseñado por y para la degustación de la cocina más creativa”. Un espacio ambicioso donde Francis Paniego pudiera dar rienda suelta a su creatividad. Hoy en día puede presumir de haber sido el primer restaurante en la historia de La Rioja en conseguir una estrella Michelin. En noviembre de 2012, Francis consiguió, 25 años después que su madre, el prestigioso Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina, y en noviembre de 2013 volvió a romper el techo de cristal de la comunidad riojana al conseguir la segunda estrella Michelin para este restaurante.

**PACO RONCERO ► LA TERRAZA DEL CASINO 2****

La Terraza del Casino ofrece un ambiente excepcional rodeado de los más históricos edificios de la calle Alcalá. Desde 1988, el restaurante de la Terraza del Casino, dirigido por Paco Roncero, se ha convertido en una de las opciones más innovadoras del sector hostelero madrileño: el disfrute de una buena mesa en uno de los rincones más sorprendentes del Casino de Madrid. Descubra el “cielo” de Madrid en los edificios históricos que rodean el Casino y que prestan sus espectaculares azoteas como telón de fondo para su cena. Una oferta gastronómica para aquellos clientes que

buscan originalidad, creatividad y la posibilidad de disfrutar de nuevas impresiones culinarias. Además, la decoración de este espacio muestra un diseño pensado especialmente para envolver al comensal en el mismo aire vanguardista y moderno que el que ofrece Paco Roncero en las texturas, colores y sabores de sus platos.

**FINA PUIGDEVALL ► LES COLS 2****

Fina Puigdevall regenta desde 1990 el Restaurante Les Cols de Olot, del que es propietaria y cocinera y que se ubica en la Masía donde nació. Su cocina transmite mucho con pocos elementos. Le gusta desnudar los platos hasta que quede lo más esencial, pero sin perderse la poesía. Es una cocina sobria pero esencial; depurada pero generosa. Transmite sinceridad, equilibrio, austeridad, naturalidad, de una manera auténtica y emotiva, con ilusión, intuición y sensibilidad. Es una cocina del

paisaje y de la estacionalidad, del alimento no viajado. Una cocina sostenible, en un mundo globalizado y cada día más carente de autenticidad. Su cocina es el reflejo de su manera de ser.

Las propuestas que ofrece están arraigadas a la tierra y el paisaje que la rodea; por ello, ha empezado una labor de investigación y recuperación de la huerta tradicional de la comarca. Trabaja, con una visión particular, los productos propios de La Garrotxa.



PACO PÉREZ ► MIRAMAR 2**

“Expresar la emoción de los aromas marinos de una madrugada; desvelar la magia de una tempestad enfurecida; extraer el alma de la tierra, del mar; descubrir la esencia de los sabores y las texturas... Cocinar con alma y proyectar los sueños a nuevas vanguardias”. Así explica Paco Pérez su cocina. Porque ni él ni Miramar se pueden entender sin el entorno que los rodea: Llançà, el Cap de Creus, el Mediterráneo, la tramontana, la tradición marinera, el horizonte infinito... Los paisajes de Miramar, que el chef transforma en aromas, sabores y texturas de pura vanguardia. Una cocina que parte de la tradición y del respeto por el producto más cercano y sublime llevándolo hasta la vanguardia más innovadora.



RAMÓN FREIXA ► RAMÓN FREIXA 2**

El chef catalán dirige el restaurante Ramón Freixa Madrid, ubicado en el Hotel Único, galardonado con dos estrellas Michelin. También en la capital se encuentra Ático, en la sexta planta de The Principal Madrid Hotel con impresionantes vistas del comienzo de la Gran Vía madrileña; todos ellos diferentes en concepto, pero unidos por unos orígenes mediterráneos siempre presentes.

En la cocina de Ramón Freixa hay atrevimiento, innovación y sensatez, una técnica impecable y numerosos juegos visuales y gustativos. Conviven tradición y vanguardia. Locura y sentido común en perfecta armonía. Cada plato esconde una historia contada en secuencias, presentadas en composiciones de gran belleza estética, donde el protagonista siempre es el sabor.



ÓSCAR VELASCO ► SANTCELONI 2**

La excelencia en el servicio y en la cocina y el placer del comensal. Estos son los principios que guían al restaurante Santceloni, que ofrece lo mejor de la tradición, la técnica y el producto para el deleite de una experiencia memorable. En todos los sentidos y para todos los sentidos. La carta del Santceloni es una interpretación de lo mejor de las distintas tierras y cocinas de España, de sus productos y platos más emblemáticos, con la técnica más depurada, al servicio de la excelencia. Una gran cocina para degustarla con todos los sentidos.

PATROCINADORES DEL EVENTO

LA GUÍA MICHELIN



La primera edición de la Guía Michelin se publicó en Francia en 1900 y estaba destinada a proporcionar informaciones prácticas a los conductores: consejos de uso y reparación de neumáticos, planos de diferentes ciudades, listados de gasolineras, de hoteles y talleres. España y Portugal estrenaron una edición propia en 1910 y, actualmente, está presente en más de 90 países y se venden más de un millón de ejemplares en todo el mundo.

La Guía Michelin es el escaparate de la gastronomía mundial, pone de relieve las tendencias culinarias y reconoce a los chefs con más talento, a quienes otorga sus preciadas estrellas. Para apreciar la calidad de una mesa, los inspectores Michelin se basan en cinco criterios bien definidos: la selección de los productos, la creatividad de los platos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la relación calidad-precio y la regularidad. Estos valores son aplicados igualmente en todos los países para certificar una selección homogénea. Las estrellas recompensan a un restaurante por el trabajo de su chef y su equipo y se atribuyen de manera colegiada entre todos los inspectores de cada país.



EMILIO MORO

“La filosofía de Emilio Moro, bodega familiar con más de 120 años de historia, se apoya en tres pilares fundamentales: tradición, innovación y Responsabilidad Social. En este sentido, y conscientes del auge que vive la cocina y los vinos españoles, quienes damos forma al mundo de la gastronomía tenemos la responsabilidad de jugar un papel importante en el campo de la solidaridad”.



ALFA ROMEO

Fleet & Business, el departamento de Fiat Chrysler Automobiles especializado en acercar a los clientes más exigentes las cinco marcas que representa (Alfa Romeo, Fiat, Abarth, Jeep y Fiat Professional), se une a Chefs&Golf para participar en el torneo solidario que tendrá lugar el lunes 10 de julio en Madrid.



TRAPA

Fundada en 1891 por los monjes Trapenses, Trapa es una de las firmas chocolateras más antiguas, icónicas y queridas de nuestro país. Una empresa pionera y 100% española que ha iniciado un nuevo rumbo de la mano de una familia palentina que quiere invertir en su tierra.

En la actualidad, Trapa cuenta con un portfolio de 290 referencias que son el resultado de una fuerte inversión en industria e I+D+i. Entre sus productos destacan los bombones cortados, los chocolates con Stevia natural o la gama Trapamilk, especialmente pensada para los más pequeños de la casa. Los chocolates Trapa no contienen gluten y son libres de grasas hidrogenadas y de ácidos grasos trans.



JAEGER-LECOULTRE

Jaeger-LeCoultre encandila y sorprende a los amantes de los objetos hermosos. Siguiendo el linaje creativo iniciado en 1833 por su fundador, Antoine LeCoultre, los artesanos de la Manufactura unen su saber hacer para crear colecciones que se convierten en verdaderas referencias relojeras, tanto desde el punto de vista técnico como artístico: Reverso, Master, Rendez-Vous, Duomètre, Geophysic, Atmos. Este patrimonio secular y excepcionalmente rico no cesa de inspirar a la Grande Maison en su camino a la excelencia. La marca de alta relojería suiza se enorgullece de participar en la V edición del Torneo Chef&Golf, que reúne a los mejores chefs españoles por una causa solidaria y diferente.

Jaeger-LeCoultre colabora en proyectos solidarios internacionales con la UNESCO para proteger el patrimonio mundial marino y patrocina el programa de restauración de la Scuola Grande di San Rocco en Venecia.



TRIUMPH MOTORCYCLES

Triumph Motorcycles se fundó originalmente en 1902, por lo que lleva más de un siglo de dedicación a la fabricación de motos legendarias que combinan perfectamente diseño, personalidad, carisma y prestaciones. La esencia de su filosofía es el compromiso y la pasión por desarrollar una gama de motocicletas verdaderamente inigualables que ofrezcan una mezcla de inconfundible diseño, maniobrabilidad y rendimiento para disfrutar de la experiencia de conducción perfecta.

Esta prioridad en la innovación y la pasión por la ingeniería han dado lugar hoy en día a una amplia gama de motos adaptadas a todo tipo de pilotos, incluidas las inconfundibles Speed Triple, la Daytona 200 y la superdeportiva Daytona 675R, la Tiger 800, la Tiger Explorer transcontinental y la legendaria familia Triumph Bonneville.



INSTITUCIÓN SAN PATRICIO

San Patricio es una institución familiar, privada, dedicada a la enseñanza desde 1958, que cuenta con tres colegios, en Madrid, un colegio internacional en Toledo con residencia de estudiantes y una fundación dedicada a la investigación educativa y a la cooperación. San Patricio es motor del cambio del sistema educativo español. Ello se ve reflejado en su apuesta por un modelo educativo que busca en los alumnos sus mejores habilidades para desarrollarlas, y alcanzar el más alto rigor académico a través de la autonomía, la relación y la comunicación. La incorporación en su metodología de las diferentes disciplinas artísticas, de su programa de inteligencia emocional y del desarrollo del multilingüismo, unido a una constante innovación, le han convertido en un centro de referencia para el sector educativo en España. La Institución San Patricio apuesta por la vida saludable, el deporte y la solidaridad, tres factores aunados en este torneo de golf.



FISAN

La familia Sánchez lleva desde 1920 dedicada al ibérico de bellota. Tres generaciones que han sabido adaptarse a las nuevas necesidades de los clientes, sin dejar de vigilar la parte tradicional de todo el proceso productivo, desde la crianza a la curación, que define el sabor único de FISAN. Ubicado en Guijuelo, cuna de los mejores ibéricos de bellota, por su situación geográfica única, que lo hace perfecto para la curación del jamón, FISAN colabora con los grandes chefs españoles para promover el uso del sabor de bellota en la alta gastronomía.



QUESERÍA LA ANTIGUA DE FUENTESAÚCO

Quesería La Antigua de Fuentesaúco, fabricante de queso de oveja artesanal, continúa en su empeño de promover y difundir la cultura del queso en todos los ámbitos, incluidos, por supuesto, los referidos a la gastronomía y el deporte. Es por ello que se une a esta nueva experiencia de Chefs&Golf para destacar la importancia de un producto de calidad y tan versátil en la cocina como es el queso, al mismo tiempo que promueve su consumo y sus beneficios para mantener una vida y alimentación sanas.

CAVIAR NACARII

Caviar Nacarii es fruto del esfuerzo de un equipo de artesanos y biólogos que elaboran un exquisito caviar siguiendo el método tradicional de los maestros iraníes. Con una estrategia productiva orientada a la máxima calidad, combina a la perfección la artesanía con el cumplimiento de las normativas europeas de seguridad alimentaria.

Este esfuerzo es el que día a día reconocen los paladares más exigentes, que ya valoran esta marca de caviar como una de las más exclusivas elaborada en Europa.

**L'OLÉY & L'OLÁ**

L'Olé & L'olá es una empresa familiar de profunda tradición agrícola, apasionada por el campo andaluz y la cultura del aceite de oliva. Su objetivo es elaborar un producto de la máxima calidad, para lo cual son especialmente cuidadosos y exigentes en todas las fases que conllevan la producción del aceite de oliva virgen extra (AOVE), desde la selección de la planta, variedades, cultivo, riego y recolección, de manera que cada proceso aporte valor y sabor al producto final. “En el resto, nos encomendamos al cielo y tierra de Andalucía... y que salga el sol por Antequera”.

**M PRODUCTO CERTIFICADO**

M Producto Certificado es la nueva marca de garantía de los Alimentos de Madrid, el distintivo con el que la Comunidad de Madrid quiere garantizar el origen y la calidad de sus productos agroalimentarios. Son productos cuya excelencia y procedencia ha sido certificada, son productos de cercanía, seguros y con una calidad diferenciada. “Son frutos de nuestras tierras y aquellos que con tanto esmero han sido elaborados en la Comunidad de Madrid, porque los mejores productos se cultivan y elaboran mucho más cerca de lo que imaginas. M Producto Certificado representa la profesionalidad y el saber hacer de nuestro sector agroalimentario, que conjuga la tradición de largos años de experiencia con la innovación tecnológica más actual”.

Con esta marca, la Comunidad de Madrid destaca su riqueza natural y cultural y contribuye al desarrollo social y económico sostenible de la región.

MUNDOGOLF

“Mundogolf es tu tienda de golf de referencia en la ciudad de Barcelona. En nuestra tienda podrás encontrar todo tipo de ropa y accesorios para practicar golf. Trabajamos con las mejores marcas y siempre tenemos las últimas tendencias en el mundo del golf. Además, contamos con una sección Outlet con grandes ofertas. En nuestra tienda podrás probar los palos de golf utilizando el simulador. Nuestros profesionales te aconsejarán cuál es el que mejor se adapta para tu swing. Entre nuestros servicios ofrecemos: fitting (análisis de swing con foresight por un profesional de golf), clases particulares de golf, clubmaking y el alquiler del material de golf, y disponemos de taller propio, donde reparamos tus palos y los modificamos a tu medida y estilo”.

HOTEL MIGUEL ANGEL BY BLUEBAY

Hotel Miguel Angel by BlueBay es un referente en la hotelería de lujo de la ciudad de Madrid. Exclusivo hotel urbano cinco estrellas, situado en pleno corazón del barrio de Chamberí, cercano al centro financiero y cultural de la ciudad de Madrid. Este hotel, además de ofrecer diferentes servicios acordes a su categoría, dispone de una selecta gastronomía en sus tres restaurantes.

GOLF LA MORALEJA

Cuatro campos de golf diseñados por Jack Nicklaus convierten a Golf La Moraleja en un club de referencia en España y en Europa. En sus recorridos se han jugado torneos internacionales del máximo nivel como la Copa del Mundo, el Open de España, el Johnnie Walker Classic o el Oki Pro-am, entre otros.

La calidad y el cuidado de sus instalaciones, y muy especialmente de sus campos de golf, son sus señas de identidad. Esas instalaciones son las que ahora pone al servicio de este proyecto solidario con el que el club colabora desde su primera edición.

Su Campo 1, sede del torneo Chefs&Golf, es el primer recorrido de golf que Jack Nicklaus diseñó y construyó en Europa. Se trata de un campo de gran belleza, muy técnico y especialmente apreciado por los socios.

ORGANIZACIÓN DEL TORNEO CHEFS&GOLF:

IDEA PROMOVIDA POR:



Javier Tros de Ylarduia
javiertros@ipdmanagement.com
629 15 61 37

ORGANIZACIÓN E INFORMACIÓN:



Luis de Oteyza
ldeoteyza@avalonprplus.com
Pilar Candil
pilar.candil@avalonprplus.com
915 631 011