

# GENTE

Por T. FERRANDIS - Madrid

Si de algo pueden presumir nuestros cocineros es de ser solidarios y de acudir a la llamada de toda fundación benéfica para colaborar de la mejor manera que saben: cocinando. Anoche, Paco Roncero (La Terraza del Casino), María Marte (El Club Allard), Francis Paniego (El Portal de Echaurren), Óscar Velasco (Sant Celoni), Mario Sandoval (Coque) y el maestro pastelero Oriol Balaguer ofrecieron un menú de vanguardia para celebrar el VIII aniversario de la Fundación Isabel Gemio. Las diez estrellas Michelin iluminaron El Casino de Madrid para servir una cena cuya recaudación financiará proyectos de investigación biomédica en enfermedades raras. Los platos ocuparon las 20 mesas del comedor de la calle Alcalá amenizado por Estrella Morente y Joan Manuel Serrat. Entre los 250 comensales figuraron Jesús Arroyo y Juan Antonio García Fermosel, de la Fundación La Caixa, Laura Rodríguez, de Sensilis, y Sofía Gutiérrez, de Sogues Comunicación. También asistieron los periodistas Juan Luis Cebrián, Manuel Campo Vidal, Roberto Braseró y Sandra Golpe, así como el antiguo secretario de las infantas Elena y Cristina, Carlos García Revenga.

LA RAZÓN tuvo el placer de acudir al evento y habló con Isabel Gemio, presidenta de la fundación, que para la ocasión vistió un modelo de la firma Tot-hom: «En los últimos años han mejorado las cosas, tanto a la hora de dar visibilidad a las personas con distrofias musculares como en conseguir medios para ayudar en la investigación. Son también más conocidas por los medios y por los profesionales de la salud. Sin embargo, aún hay mucho que hacer», afirmó la periodista.

## UN MILLÓN DE EUROS

La entidad que lleva su nombre se dedica a recaudar fondos para entregarlos a los facultativos, que en estos ocho años han recibido un millón de euros: «Nuestro comité científico lo forman especialistas que investigan en hospitales públicos. Les dotamos de recursos porque, aunque no se financian sólo con nuestro dinero, si incentivamos la investigación», prosigue, al tiempo que confirma que en España hay tres millones de afectados. Tres millones de familias, porque también lo sufre el entorno más cercano:

Seis grandes de la cocina española ofrecieron anoche una cena solidaria a beneficio de la Fundación Isabel Gemio por su VIII aniversario

## DIEZ ESTRELLAS MICHELIN POR LAS ENFERMEDADES RARAS

Fotos: Rubén Mondelo



Roberto Braseró y Sandra Golpe junto a Isabel Gemio



El matrimonio Del Bosque también acudió a la cena solidaria

### «EN ESPAÑA HAY TRES MILLONES DE AFECTADOS POR PATOLOGÍAS RARAS», RECORDÓ GEMIO

«Necesitan apoyo psicológico porque el impacto emocional es muy elevado. Sus efectos producen casi siempre una discapacidad máxima con un nivel de dependencia extremo. Por eso, la de anoche fue una gran cita para quienes tienen esperanza en nuestra fundación. Nuestro objetivo es contribuir a que algún día dejen de ser incurables. Así, hemos puesto en marcha un cuarto proyecto dirigido a las enfermedades neurometabólicas», anunció

la presentadora, quien reconoció además que «los cocineros son estrellas mediáticas que, aun con una agenda imposible, siempre sacan tiempo para acudir a los encuentros solidarios». La Fundación La Caixa, Vicente del Bosque, así como esos padres que luchan por recaudar fondos fueron reconocidos en la primera edición de los premios Mecenades de Oro, «destinados a personas y entidades que colaboran de forma activa», concluyó Gemio.

De izda. a dcha., Mario Sandoval, Francis Paniego, Óscar Velasco, Isabel Gemio, Paco Roncero, María Marte y Oriol Balaguer

El menú de anoche, de 300 euros, comenzó con unos aperitivos a cargo del chef de la casa, Roncero, que ideó un bocado denominado «kilos de guacamole». Le siguió una delicada sardina ahumada con crema de apio y manzana impregnada, diseñada por Marte, que afirmó «que cuantas más nos unamos en un proyecto, el resultado será mejor». El coulant de setas y trufa fue la receta de Sandoval, para quien «es importante que la gastronomía sea solidaria». Paniego, con su merluza confitada con pimiento y sopa de arroz, dijo que «no hay nada más detrás de nuestra presencia, sólo es nuestra forma de ayudar». El jarrete de ternera blanca con puré de patata de Velasco antecedió al mousse de chocolate a base de cacao Grand Cru de Balaguer, que concluyó con un: «Qué menos que ayudar a los demás gracias a la visibilidad que disfrutamos. La cocina es un hecho social importante».