



ROSALBA LANTERO

ESTA ESPECIALISTA ELABORA MERIENDAS A DOMICILIO INSPIRADAS EN LA GASTRONOMÍA FRANCESA.

Tarta de frambuesas o *brownie* amarmolado con chocolate caliente. Estos son dos de los postres que Rosalba Lantero elabora en su casa para eventos particulares, empresas u otros catering. Rosalba dirige su propia empresa, basada principalmente en la repostería francesa: "El 70% de los ingredientes que utilizo los traigo personalmente desde Francia". Tel: 610 55 00 44.

LAS POSIBILIDADES VAN DESDE CONTRATAR una empresa de catering, que además de la comida se hace cargo del lugar en el que se va a realizar el evento, hasta un servicio que lleva personalmente el encargo al lugar que deseemos. La primera opción puede ser más recurrente para presentaciones de productos o eventos de empresa; la segunda, más apropiada para fiestas en casas particulares. Ambas, no obstante, pueden ser válidas para todo.

El incremento de los servicios de catering ha sido posible por el cambio en el ritmo de vida actual. El trabajo fuera de casa impide dedicar el tiempo necesario a la cocina, además facilita mucho la tarea de preparar grandes eventos familiares o, simplemente, una cena con amigos. Otra de las ventajas es la amplia gama de posibilidades que ofrecen a la hora de elegir el menú y, cómo no, el esfuerzo que ahorran a la hora de fregar los cacharros, en tiempo...

Quizá uno de los inconvenientes de los catering sea la anticipación con la que en ocasiones hay que contratarlos. Borja Artellano, dueño de Pocheville, asegura que no suele organizar un evento de un día para otro, "para un *cocktail*, con 15 días de antelación es suficiente; pero para una cena en verano, época de más demanda, en la que los invitados permanecen sentados, hay que reservar cuatro meses antes". A pesar de todo, ocurren imprevistos; Michel de Fuentes, de Medems Catering, asegura que en una ocasión prepararon un catering para 300 personas en sólo dos horas.

Particulares y grandes empresas del lujo recurren a estos servicios para impactar a conocidos y clientes a base de eventos con "efectos especiales". Además de comida y bebida, los catering van más allá potenciando el menú con efectos visuales en el plato y una decoración adecuada.

Una ocasión especial merece unos platos especiales y eso lo sabe muy bien Veronic Gladstone, de Simply Fabulous. Se emociona al recordar uno de sus trabajos que define como "el más apasionante"; el reto consistía en la presentación de un disco de Leonardo da Vinci. Veronic investigó durante cuatro meses la cocina renacentista, visitó la casa de Leonardo en París y consultó los códices. El resultado fue un menú vegetariano lleno de guiños a la época y, como cúlmen, una tarta de manzana sobre base de hojaldre y almendra con una de las formas circulares halladas en un códice. A Samantha Vallejo-Nágera, del catering Samantha de España, le gusta cuidar además la imagen de sus camareros: "Van con un *look* muy americano, delantal negro hasta el suelo y en alguna ocasión especial llevan puestas pelucas o la cara pintada, adaptándose a cada evento", explica.

Y cómo no, las anécdotas están a la orden del día. Al hablar de su trayectoria, Michel de Fuentes no puede evitar recordar un trabajo con un cliente muy especial: "Durante la boda de la Infanta Elena nos contrataron para atender al Sultán de Brunei durante tres días. Al terminar, cada camarero recibió una propina de 5.000 dólares". ■

SIMPLY FABULOUS

EL OBJETIVO DE SUS CREACIONES ES CONSEGUIR IMPACTO Y RECUERDO ENTRE LOS ASISTENTES.

Cuidar hasta el último detalle es la especialidad de la francesa Veronic Gladstone. Organiza *cocktails* y comidas para presentaciones de todo tipo; en su currículum destaca el lanzamiento de *Esencia Femme* de Loewe, donde ofreció seis platos con las esencias del perfume: "Almendrados de rosa, té de flor de loto y hojas de arroz con jengibre fueron algunos de los platos". Tel: 91 308 73 09.

