



## Vilaplana llena de estrellas Michelin la gastronomía de la *Davis Cup* by Rakuten

15-11-2022

**'Cómete la Davis'** es la propuesta gastronómica de Vilaplana Catering para la fase final de la *Davis Cup by Rakuten*, que se celebrará en el pabellón Martín Carpena de Málaga del 22 al 27 de noviembre y contará con recetas de chefs como Benito Gómez, dos estrellas Michelin, y Diego Gallegos, el chef del caviar, con una estrella Michelin.

Por tercer año, Vilaplana Catering es la empresa seleccionada por Kosmos Tennis para hacerse cargo de la gastronomía de la *Davis Cup by Rakuten*. La mejor cocina andaluza, española e internacional protagonizará el recorrido por los diversos espacios gastronómicos instalados en el recinto deportivo que conforman esta tercera edición de 'Cómete la Davis' by Vilaplana, una muestra de la gastronomía de élite que ha reunido para ofrecer un recorrido sensorial único a los miles de aficionados al tenis que visitarán el pabellón Martín Carpena de la capital malagueña.

**Fran Benítez**, directivo de Vilaplana Catering y responsable del 'Cómete la Davis' destaca: *"tras vivir la experiencia de Madrid, en 2019 y 2021, este año Málaga será el epicentro de uno de los mayores eventos deportivos a nivel internacional y el espacio 'Cómete la Davis' va a sorprender de nuevo a todos los que pasen por el recinto gracias a la selección de la mejor cocina andaluza, española y mundial que estará allí presente"*.

### Un evento lleno de estrellas

El despliegue gastronómico que ha preparado Vilaplana Catering para la zona vip, viene acompañado de los chefs **Benito Gómez** y **Diego Gallegos**. Ambos lideran restaurantes malagueños que suman tres estrellas Michelin y ofrecerán en este espacio una experiencia gastronómica inolvidable. 'Cómete la Davis' sigue la estela de un formato que se estrenó en Madrid en 2019 y ha sido reconocido con numerosos galardones.

Benito Gómez, del restaurante Bardal, en Ronda, cuenta con dos estrellas Michelin gracias al protagonismo que tienen los productos frescos en su cocina, identificada con el respeto, la esencia y la autenticidad del género de la comarca.

Por su parte, el 'chef del caviar', Diego Gallegos lidera el restaurante Sollo de Fuengirola, una referencia en el ámbito de la sostenibilidad reconocido con una estrella Michelin por, entre otras cosas, el empleo de procesos innovadores en su cocina.

Para completar esta esencia malagueña se apuesta por una gastronomía centrada en la cocina mediterránea e internacional, con guiños a los equipos participantes en la competición. Así, junto a recetas y productos representativos del resto de España, como un arroz meloso de mariscos del Mediterráneo y brioche 'Casco Viejo', los asistentes podrán degustar, por ejemplo, un canelón de setas y trufa de Italia o '*Calgary beef hash*', carne de ternera asada y loncheada canadiense en un tierno pan de brioche con un toque de salsa BBQ.

Todo ello en el espacio vip por el que se espera que pasen más de 7.000 personas.

Contacta con **Compass Group** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

### Noticias Relacionadas

- Compass Group, Ángel León y Pescanova crean 'Pezconocidos', proyecto de pesca sostenible
- Scolarest crea lazos entre comedor, escuela y familias con su programa 'Skolarest 360'
- Compass Group hace balance de sus acciones en favor de una gastronomía más sostenible
- 'Dar de comer bien y aprender', pilares del proyecto para el curso 22/23 de Scolarest