

Jordi Cruz, embajador de la primera World Class Cocktail Week Madrid

Más de 50 locales participan en la primera edición de World Class Cocktail Week Madrid, la fiesta de la coctelería que se celebra en la capital hasta el 17 de junio

Para la ocasión, el chef elaboró una propuesta gastronómica para maridar cócteles de autor realizados por cuatro reconocidos bartenders, que presentó anoche junto al ganador nacional de World Class Competition 2018

En la presentación también estuvo presente la ilustradora Begoña Martín, quién ha diseñado el mapa de la ruta de los locales participantes en World Class Cocktail Week Madrid

El chef tres estrellas Michelin Jordi Cruz presentó anoche World Class Cocktail Week Madrid en Platea, durante un evento en el que exploró la tendencia del food pairing, fusionando la alta coctelería con la cocina. Jordi destacó el papel de esta tendencia en mixología, que está llevando a los amantes del cóctel a explorar nuevos sabores y a ser más exigentes.

Para la ocasión, Jordi aplicó la técnica del food pairing y creó cuatro tapas para maridar a la perfección con cócteles de los bartenders Diego Cabera (Salmon Guru), Nagore Arregui (Urrechú), Carlos Moreno (Perrachica), y Julio de la Torre (Santamaría la coctelería de al lado). Cuatro cócteles que representan los cuatro distritos en los que se ha dividido Madrid para celebrar World Class Cocktail Week Madrid.

#LoveScotch, ubicado en la zona centro y Gran Vía, es la zona imprescindible para los amantes del buen whisky escocés. Fuencarral, Chamberí y Malasaña se convierten en American Dream, donde los visitantes pueden sentir el espíritu de Nueva Orleans y el Mardi Grass. La Latina en Viva Latino, donde reinan el sabor y la alegría. Y, por último, el barrio de Salamanca es Dolce Vita, un distrito sofisticado dedicado a quienes disfrutan del glamour de antaño. Hasta el 17 de junio, los cuatro distritos se llenarán de actividades como talleres de coctelería, maridajes gastronómicos, o música en directo.

Junto a Jordi Cruz, también agitó la coctelera Daniele Cordoni, Mejor Bartender de España 2018 quién recibió su título la pasada noche del lunes tras la final nacional de World Class Competition, y que estrenó su nueva faceta con un reto muy especial. Fuera de la cocina, Jordi ejerció una vez más de juez y valoró la elaboración con la que Daniele ganó su título, por supuesto con un resultado de diez.

¿Y cuál fue la propuesta gastronómica de Jordi Cruz para World Class Cocktail Week Madrid? Un Steak Tartar con helado de mostaza y encurtidos maridado con un cóctel de Cardhu Gold Reserve; una burrata con sabores de Italia que encaja a la perfección con el vodka Ketel One; un tartar de atún con yema curada, lima, cebolleta, sésamo y wasabi para acompañar el cóctel elaborado con ginebra Tanqueray No. TEN; y un ceviche de Hamachi con cerezas encurtidas mezclado con el dulce sabor del ron Zacapa 23. Una propuesta 3 estrellas Michelin que hizo las delicias de los asistentes.

Otra de las protagonistas de la noche fue la ilustradora y modelo Bego Martín, quién diseñó el mapa de la ruta de los locales de World Class Cocktail Week Madrid, que se puede encontrar impreso en las tote bags que están disponibles de forma gratuita en los locales participantes.

Para saber más de lo que está pasando en esta fiesta de la coctelería y conocer todos los eventos que se llevarán a cabo durante la semana, entrar en www.worldclasscocktailweek.es.

Descargar las imágenes en alta aquí

Sobre Diageo Reserve World Class™

DIAGEO RESERVE WORLD CLASS™ transforma las experiencias premium entorno a los destilados y la cultura del cóctel alrededor del mundo. Se trata de la mayor y la más reputada apuesta por la hostelería Premium impulsando la nueva generación de bartenders con talento y las últimas tendencias en mixología para llevarlas a los mejores locales del mundo. En esencia, es un programa único de formación y una plataforma reconocida internacionalmente que pone en valor el arte de la coctelería y los profesionales que la elaboran. Una plataforma que culmina con el anuncio del Bartender del Año de DIAGEO RESERVE WORLD CLASS™. Lanzado en 2009, más de 20.000 bartenders se han inspirado y han recibido formación en el arte de la coctelería con los mejores destilados de DIAGEO RESERVE. [Facebook/WorldClassSpain](https://www.facebook.com/WorldClassSpain)

La colección de marcas World Class incluye: Cîroc vodka, Tanqueray No. TEN, Johnnie Walker Blue Label, Platinum Label y Gold Label Reserve Tequila Don Julio, Ron Zacapa, Ketel One vodka, Haig Club single grain Scotch Whisky, Bulleit Bourbon, Talisker y Cardhu.

Sobre DIAGEO

DIAGEO es la compañía líder mundial en el segmento de bebidas espirituosas premium. Ofrece una amplia colección de marcas como Johnnie Walker, J&B, Haig Club, Cardhu, Smirnoff, Cîroc, Zacapa o Tanqueray entre otras. DIAGEO comercializa sus marcas en más de 180 países y cotiza en las bolsas de Nueva York y Londres. Para más información sobre DIAGEO, su personal, marcas y resultados, visitar www.diageo.es.

DIAGEO está fuertemente comprometido con la promoción del consumo responsable y establece los estándares más altos en marketing responsable, promoción e innovación con el objetivo de combatir el mal uso del alcohol y su consumo en los menores de edad. Para obtener más información visite www.DRINKiQ.com o <http://www.facebook.com/bbbienbydiageo>.

Celebrando la vida, todos los días, en todas partes.

Para más información: Globally

Dpto. de prensa y comunicación de World Class y Diageo Reserve (Tanqueray No. TEN, Johnnie

Walker, Bulleit, Zacapa, Haig Club, Cîroc, Don Julio, Ketel One, Cardhu, Talisker)

Vanessa Zerpa, Lucía Fernández y Javier Carriba: 91 781 39 87

vanessa.zerpa@newlink-group.com

lucia.fernandez@newlink-group.com

javier.carriba@newlink-group.com

Datos de contacto:

Lucía Fernández-Oruña

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>