

## Viena Capellanes diseña el postre perfecto para celebrar un auténtico magosto sin moverse de Madrid

Un vasito con una mousse de castaña y un gelificado de cereza que recuerda al otoño gallego. El postre se ha diseñado para un exclusivo evento de la Casa de Galicia en Madrid

El próximo 3 de octubre, la Xunta de Galicia abrirá las puertas de su Casa de Galicia en Madrid para dar la bienvenida a Luis E. Ramos como nuevo director de esta sede institucional, y dando comienzo al primer mes con una programación diseñada íntegramente por él desde que llegó al cargo, junto con representantes gubernamentales, figuras célebres gallegas y otros abanderados de la cultura gallega en Madrid.

Por esta razón, y debido a la conexión que tiene con Madrid y Galicia, la histórica cadena de restauración madrileña de origen familiar gallego, Viena Capellanes, ha sido la encargada de elaborar un postre que traslade a los asistentes a tierras gallegas, a sus costumbres e ingredientes. "Es un orgullo comprobar el compromiso de Viena Capellanes con sus orígenes gallegos", ha expresado el nuevo director de la Casa de Galicia de Madrid; "y estamos muy agradecidos por la generosidad de toda la familia de Viena Capellanes con esta iniciativa", continúa.

Este dulce está basado en el tradicional magosto, una celebración típica del otoño gallego que recuerda la recolección de las castañas. "Con este postre hemos querido recordar el pasado y presente gallego de Viena Capellanes. Para ello han jugado con dos ingredientes autóctonos, deliciosos por separado y espectaculares cuando se combinan. La suavidad de la castaña gallega y la delicadeza de la cereza", comenta Francisco Somoza, maestro pastelero de Viena Capellanes y el artífice de esta receta.

En este caso, se han desarrollado dos texturas: una mousse de castaña, muy aireada y suave, y un gelificado de cereza, con más cuerpo o intensidad de sabor.

El postre, aunque ha sido diseñado para este acto, también estará disponible por tiempo limitado en las 26 tiendas que tiene Viena Capellanes repartidas por la Comunidad.

Por su parte, el nuevo director de la Casa de Galicia en Madrid, comentó que "la historia de Viena Capellanes es la historia de la Galicia emprendedora, la Galicia que se esfuerza día a día para construir un futuro mejor".

## Datos de contacto:

Milena Parra

## Gabinete de prensa Viena Capellanes 913022860

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Gastronomía Madrid Galicia Consumo

