



 Luis Cepeda  1 marzo, 2017  BLOG DE COCINA

Carácter, creatividad y productos nobles de mar y tierra en la fórmula de eventos [Oysteronomy](#).

El comienzo y el final en un texto; el peinado y el calzado; citar, mandar y dar salida; o sea, empezar y terminar con oportunidad, elegancia y **gusto**, son los extremos donde encajan los aciertos profesionales y personales.

El [aperitivo](#) y el [postre](#) pusieron marco a la primicia madrileña de [Oysteronomy](#), el modo nuevo de celebrar los encuentros [gastronómicos](#). Un despliegue inicial e ininterrumpido de las [ostras gallegas](#) de Yayo Daporta, desbulladas sobre la marcha y alternativamente acompañadas con **champagnes** o con los **sakes premium** que escoge Pablo Alomar en Japón, dispusieron a la concurrencia para la **cena**. Un auténtico lienzo trazado sobre una pulida **mesa alta**, elaborado con paletadas de [helado](#) multicolor, [virutas de chocolate](#), copos de [nata](#), [frutas del bosque](#) y nitrógeno gaseoso, trazaron el **deleite** espectacular y postrero de la noche.



Entre ambos episodios, acomodados en una larga mesa, los invitados casuales al evento experimental, participaron en una **degustación** interactiva de platillos insólitos. Las propuestas de **Pol García**, célebre chef vasco afincado en Shangái y líder del proyecto **gastronómico Pop Secret**, convocaron tres modalidades de preparación de **ostras**, terrinas de caviar ruso sobre crema de crustáceos y porciones del gigantesco cangrejo real del Ártico, un recital de manjares y **vinos** en **maridaje** coronado con la **degustación** del producto cárnico de moda: la **carne** de raza autóctona de lidia, un privilegio carnívoro de crianza instalado en la sostenibilidad y defensa del medio ambiente ganadero.



La presentación tuvo lugar en los salones del **Cambridge Soho Club** de la **Plaza de España, 6**, coincidió con **Madrid-Fusión** y atrajo a un grupo heterogéneo de público al efecto de pulsar su fórmula **gastronómica**.



María Li Bao, Pol García, Julieta Arévalo y Enma Hidalgo: promotores del evento.

Con una muestra social diversa, entre los asistentes hubo profesionales de los eventos **gastronómicos** como **María Li Bao**, organizadora de la feria internacional **Sabor Fusión Shangái**, periodistas internacionales destacados en **Madrid**, **cocineros**, **hosteleros** y entusiastas de la **gastronomía**.



Oysteronomy, refleja la iniciativa, el oficio y la sensibilidad de **Julieta Arévalo** y **Enma Hidalgo**, promotoras de la joven empresa que estrena un singular formato de *oyster-bar-itinerante* para restaurantes, eventos y catering, en alianza con Pop Secret, el dinámico equipo que está revolucionando China con sus espectáculos y eventos gastronómicos.



Luis Cepeda

Cronista gastronómico sin alergias ni manías. Consulta toda la información y novedades sobre GASTRONOMIA en su BLOG DE COCINA. Conoce también su crónica sobre cada RESTAURANTE. Su opinión acerca del VINO. Y todos los consejos para TU DESPENSA.