



Cipri Quintas, empresario responsable del restaurante S!lk&Soya, sentado ayer en su local. / ÓSCAR MONZÓN

Evento. Esta noche se celebra en La Moraleja la edición española de la 'Global Party', una iniciativa que reúne en 73 ciudades del mundo y en 80 de los restaurantes más exclusivos a los más VIP entre los VIP. El restaurante S!lk&Soya se convierte en el epicentro español del dinero... y la solidaridad

Hoy se celebra el cóctel de los más ricos

CARMELO PÉREZ
Éste es el plan: 73 ciudades repartidas por todo el mundo; 80 de los más exclusivos restaurantes del planeta; decenas de miles de los hombres y mujeres más famosos, influyentes y adinerados de la Tierra. No es ficción. Es *Global Party*, se celebra entre hoy y mañana y Madrid es una de las sedes escogidas para este encuentro VIP.

En la capital de España serán 210 minutos de exclusividad en uno de los epicentros del lujo gastronómico de la Comunidad: el restaurante S!lk&Soya, ubicado en la no menos emblemática zona de La Moraleja.

«Nos han elegido tras un riguroso proceso de selección en el que se han tenido en cuenta todos los aspectos que nos hacen únicos», explica Cipri Quintas, el empresario responsable del local. «*Glamour*, excelencia, una trayectoria acreditada, una cocina excelente... Pero también han tenido en cuenta las críticas especializadas y nuestra cara más altruista», refiere Quintas.

Y es que *Global Party* tiene vocación de Robin Hood. Parte de los millonarios ingresos que se recauden en taquilla de los eventos celebrados en todo el mundo serán destinados a diversas causas en favor de los más necesitados. «En Madrid hemos sido más originales: A los

asistentes los invitamos un grupo de empresarios y la revista *Wapa* y nos hacemos cargo nosotros de destinar el dinero a una ONG, en este caso la Fundación Sandra Ibarra de Solidaridad Frente al Cáncer», apunta Cipri Quintas, quien sólo aporta como referencia los entre 1.700 y 3.500 euros que se pagan por asistir a la velada en otros lugares de Europa. «La organización mundial está asom-

nombres», confirman desde el restaurante anfitrión.

Y no sólo los más cuidados manjares. Los asistentes serán obsequiados con una llave de plata que da acceso a algunos de los locales más selectos del planeta. «Se trata de un dispositivo que ha de ser doblemente activado a través de internet. La damos de alta los organizadores, luego lo hace el invitado y ya está to-

mos sido muy egoístas. El mundo está como está porque no somos solidarios», diagnostica el dueño del S!lk&Soya.

«Los empresarios y la gente con posibilidades económicas somos culpables de parte de los males de este mundo, pero somos también parte de la gran solución. Podemos crear y repartir riqueza», reflexiona como inspiración a la organización del

trabajo o progresar en su profesión y sus relaciones sociales», comentan desde la organización de la *Global Party* española.

En este momento, y a pocas horas de que se abran las puertas del restaurante español para el exclusivo cóctel, Cipri Quintas tiene sus ojos puestos en cada uno de los detalles que tendrán a su disposición los VIP invitados. «Es emocionante pensar que en apenas dos días más de 80.000 personas estarán reunidas por todo el mundo con la intención de que su dinero sirva para mejorar un poco el planeta. Con esa inspiración hemos empeñado nuestros recursos y los de las empresas colaboradoras», refiere.

Quintas tiene a sus espaldas un largo recorrido en materia de acciones solidarias. En su restaurante se organiza mensualmente la fiesta *Ayudar es divertido*, cuyos beneficios se destinan íntegramente a organizaciones de ayuda humanitaria sin ánimo de lucro.

«Mi lema es 'dar sin esperar, recibir y recordar'. Creo en el karma y aunque me nuevo entre gente pudiente, se trata de no olvidar el mundo real», sentencia, mientras camina sobre la misma alfombra que recibirá esta noche a algunas de esas *celebrities* y «gente top» que participarán en uno de los más exclusivos encuentros de los últimos años en este país.



Una vista exterior del restaurante. / Ó. MONZÓN

brada con nuestra capacidad de convocatoria».

No es para menos. Cerca de 600 menús están listos para hacer las delicias de los paladares más exclusivos esta noche en La Moraleja. «Jugadores de fútbol de primera categoría, empresarios conocidos, empresarios menos conocidos pero muy solventes. Muy, muy solventes. Por razones de discreción está prohibido dar

do hecho: así se le abren las puertas a bares, restaurantes y comercios que exigen esta carta de presentación para dispensar el trato más exclusivo a un cliente», ilustra Quintas.

Corren malos momentos para hacer gala de tanta capacidad económica, con las altas tasas de paro y la caótica situación económica del país. Desde la organización española son conscientes de ello. «Lo que nos está pasando, nos pasa porque he-

evento internacional en su local, al que ya han confirmado su asistencia más de 50 «superVIP» llegados desde otros países del mundo.

«Se supone que en estas fiestas a lo largo de todo el planeta se les da a los exclusivos asistentes la posibilidad de establecer relaciones entre ellos, creando así una especie de club de los más selectos, algo que también les producirá beneficios a la hora de sacar adelante su

Menú para no olvidar

El cóctel de 'Global Party' España dará comienzo a las 20.30 horas. Para la ocasión, el restaurante S!lk&Soya, uno de los siete premiados por el Gobierno de Tailandia fuera de ese país, ha elegido una selecta carta. Comienza la velada con una selección de *maki*. A continuación, empanadillas, carne de ternera y pollo y una tempura de calamar con salsa de soja. Sigue el cóctel con langostinos en tempura, filete de muslo de pollo rebozado con salsa de guindillas y salteado al 'wok' y finos rollitos de fideos de soja caramelizada y verduras. De postre, brocheta de frutas con salsa de chocolate. Y todo regado con los mejores caldos. Para no olvidar.