



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Gastronomía de élite con Vilaplana en el MotoGP VIP Village del Gran Premi de Catalunya

## Gastronomía de élite con Vilaplana en el *MotoGP VIP Village* del *Gran Premi* de Catalunya

Martes, 28 de mayo 2024

Barcelona volvió a acoger una de las carreras más esperadas por los amantes de las motos: el *Gran Premi Monster Energy de Catalunya*, celebrado del 24 al 26 de mayo. Allí se pudo disfrutar de una experiencia única que fusionaba la calidad de los mejores pilotos con la exclusividad de la zona de hospitalidad oficial de *MotoGP VIP*, en la que Vilaplana Catering fue la encargada de ofrecer una gastronomía de élite con más de medio centenar de platos exclusivos.

Al equipo de Vilaplana se unió el chef catalán **Rafel Muria**, del restaurante 'Quatre Molins', que cuenta con una estrella Michelin y un reciente Sol Repsol. Rafel Muria defiende una cocina que se funde con el territorio, la tradición culinaria y la innovación. Para la cita elaboró platos especiales como 'Espárrago blanco a baja temperatura, caballa y puré de coliflor', o 'Lingote de galete Balfegó, parmentier y salsa de atún'.

Se sumó a un plantel del que ya forman parte distinguidos chefs Estrella Michelin y Soles Repsol como **Jordi Roca**, **Benito Gómez** y **Juanlu Fernández** junto al maestro pastelero **Oriol Balaguer**. Todos ellos prepararon elaboraciones, especialmente diseñadas para este espacio, que se pudieron degustar junto a sus recetas más icónicas, y se podrán seguir degustando en los circuitos europeos en los que Vilaplana es responsable esta temporada de la experiencia culinaria del *MotoGP VIP Village*, la plataforma oficial de hospitalidad del mundial de motociclismo.

En Montmeló, en concreto, los asistentes también disfrutaron de la presencia del restaurante jerezano 'Lu, cocina y alma' de Juanlu Fernández, quien presentó un 'Bacalao con sopa de jamón y sabayón', entre otras creaciones. Los asistentes al espacio VIP degustaron una amplia oferta gastronómica de la mano de Vilaplana que contó con novedades como la 'Picaña de vaca La Finca asada al punto' o recetas con guiños a la gastronomía catalana como 'Canelones de rustido con bechamel trufada' o 'Judías del *Ganxet* salteadas con panceta'. Los asistentes también pudieron deleitarse con un helado diseñado por Jordi Roca con motivo del 75 aniversario de MotoGP, que se celebra este 2024.

La experiencia de restauración estuvo disponible desde primera hora de la mañana, con desayunos exclusivos, hasta la finalización de las carreras y estuvo acompañada por una carta de coctelería de élite para satisfacer los deseos de los visitantes de *MotoGP VIP Village* en cualquier momento del día.

Uno de los puntos clave del servicio de Vilaplana, por su condición de *catering* sostenible acreditado, fue el cuidado del medioambiente; una máxima que se apoya, entre otros elementos, en una compra responsable y ética que incluye tanto productos de comercio justo como de bienestar animal, así como el empleo de producto tradicional y con certificación de origen protegida, de productos de temporada y pesca sostenible. Además, se eliminan los envases y materiales de un solo uso. Así mismo, Vilaplana diseña y ejecuta su servicio con el foco en la prevención, análisis y reducción del desperdicio alimentario gracias a su programa *Stop food waste*, que la compañía impulsa desde hace ya varios años.

**Fran Benítez**, responsable de Vilaplana, destaca que *"queremos que cada carrera sea una experiencia exclusiva para los que pasen por el espacio MotoGP VIP Village. Para este 'Gran Premi Monster Energy de Catalunya' hemos sumado a nuestra propuesta de alta cocina la gastronomía de 'Quatre Molins' para que nuestros comensales hayan podido disfrutar de todo un espectáculo en la pista y de la exclusividad de cada plato"*.

Vilaplana *Catering*, marca de *catering* de alta gama de Compass Group España, es el responsable, desde esta temporada, de la oferta gastronómica en los circuitos europeos de MotoGP. Su propuesta contempla más de medio centenar de elaboraciones en cada Gran Premio y una variedad de postres única junto diferentes opciones vegetARIANAS, veganas y dietas especiales para celíacos. El objetivo es que sea toda una experiencia para los cinco sentidos, por lo que cada detalle está cuidado al máximo e incluye el uso de una vajilla experiencial compuesta por bandejas en forma de neumático de competición o cascos utilizados como recipientes, una decoración para enamorar a los amantes del motor y un vestuario acorde con el ambiente de competición. El mundial de MotoGP se suma a la lista de grandes eventos, como los Latin Grammy celebrados en Sevilla en 2023, las últimas ediciones de la Davis Cup o el festival Starlite Madrid, que han contado con Vilaplana Catering para dar un toque único y de distinción a su espacio gastronómico.

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

#### Noticias Relacionadas

- [Vilaplana Catering presenta una propuesta de estrellas Michelin en el Christmas by Starlite](#)
- [Vilaplana ofrecerá la mejor gastronomía en el espacio VIP de la Copa Davis en Málaga](#)
- [Vilaplana Catering recibe la verificación de catering sostenible de Bureau Veritas](#)
- [Vilaplana llena de estrellas Michelin la gastronomía de la Davis Cup by Rakuten](#)