

Madrid, 20 de mayo de 2020

Dos colaboradores de ‘Sálvame’ debutan ante los fogones en el estreno de ‘La última cena’, con Sergi Arola y Begoña Rodrigo en el jurado

Jorge Javier Vázquez conduce en directo este viernes (22:00h. en Telecinco) el primer especial de esta competición culinaria, en el que la primera pareja de colaboradores, cuyas identidades se conocerán hoy, tendrá que preparar una ‘cena de gala’ para 12 comensales.

Lydia Lozano, Kiko Matamoros, Marta López, Alonso Caparrós, María Patiño, Mila Ximénez, Chelo García Cortés y Antonio Montero competirán por ser distinguidos como el dúo ganador y lograr el premio en juego, que tendrá fines solidarios.

Cada semana, la pareja elegida tendrá que trabajar en equipo haciendo la compra, cocinando y ejerciendo como anfitriones, labores que serán valoradas por los propios comensales, entre los que se encontrará el implacable jurado, y la audiencia, a través de Telecinco.es.

‘Planazo’ de viernes noche: **mesa reservada** para millones de espectadores, con vistas privilegiadas a una **‘cena de gala’** elaborada por una serie de **aspirantes a chef** con mucho empeño y escasa experiencia para unos **invitados muy especiales**, en el **restaurante más peculiar de la televisión**: el plató de ‘Sálvame’.

Telecinco estrena este viernes 22 de mayo ‘La última cena’, título del primero de los especiales de *prime time* que Jorge Javier Vázquez conducirá en directo y que situará frente a los fogones cada semana a dos colaboradores del programa líder de las tardes. El dúo elegido tendrá que demostrar su valía en la cocina y su capacidad para ejercer como anfitriones de una serie de comensales, entre los que se encontrarán dos jueces implacables: los chefs con estrella Michelin Sergi Arola y Begoña Rodrigo.

Lydia Lozano, Kiko Matamoros, Marta López, Alonso Caparrós, María Patiño, Mila Ximénez, Chelo García Cortés y Antonio Montero serán los protagonistas de esta competición culinaria producida en colaboración con La Fábrica de la Tele, que se desarrollará **por parejas** y cuyo **premio final tendrá fines solidarios.**

Un completo menú para 12 comensales

Cada semana, el dúo elegido en 'Sálvame' tendrá que trabajar en equipo y ponerse de acuerdo para elaborar un **menú integrado por dos platos y postre** para 12 comensales: **los ocho colaboradores, los chefs Sergi Arola y Begoña Rodrigo, Jorge Javier Vázquez y... Belén Esteban, que también participará en la velada.** Para ello, tendrán a su disposición una **cocina totalmente equipada**, que contará con horno, placa de inducción, extractor de humos, frigorífico y toma de agua, entre otros elementos. Previamente, tendrán que encargarse de **ir al mercado para adquirir los productos e ingredientes** necesarios.

Los fogones se encienden en 'Sálvame Tomate'

Aproximadamente dos horas antes del arranque de 'La última cena', en 'Sálvame Tomate' se producirá el encendido de los fogones. A partir de ese momento, los dos colaboradores elegidos se pondrán el delantal y el gorro de cocinero para preparar la cena. Ese será el **tiempo límite** del que dispondrán para elaborar sus especialidades, disponer con mimo la mesa y arreglarse para **una velada que promete fuertes emociones.**

A partir de las 22:00 horas, llegará la hora de la verdad. Todo deberá estar listo para que **Jorge Javier Vázquez**, que además de presentador **ejercerá como 'jefe de sala'**, reciba uno a uno a **los invitados, que lucirán sus mejores galas** y compartirán sus **expectativas antes de tomar asiento** alrededor de la mesa.

Sergi Arola y Begoña Rodrigo, dos implacables chefs

Iniciada la cena, **los comensales departirán, entre otros asuntos, sobre las diferentes creaciones culinarias**, que recibirán también la **valoración de dos reputados profesionales del universo gastronómico**: Sergi Arola y Begoña Rodrigo.

"Los espacios de cocina en televisión, especialmente los emitidos en prime time, han contribuido y mucho a la explosión y consolidación de la restauración en España en las últimas dos décadas. Por eso, me hace mucha ilusión volver al horario estelar de Telecinco de la mano de 'Sálvame', uno de los programas de referencia en la televisión española desde hace más de 10 años, protagonizado por unos personajes, a veces amados, a veces no, pero que no generan indiferencia nunca. Creo que, a través de su ejemplo, pueden ayudar a difundir la cocina y, cómo no, también las prácticas culinarias de calidad entre los millones de espectadores que siguen el programa", asegura Arola.

El chef, que participó en el *talent* culinario de Telecinco 'Esta cocina es un infierno' en 2006 y ha logrado varias estrellas Michelin a lo largo de su trayectoria, espera que los colaboradores de 'Sálvame' *"entiendan que la pasión con la que vivo mi profesión, los años, los esfuerzos y los sacrificios no son un juego y, sobre todo, que su labor individual y como pareja tendrá su resultado en una*

cena que todos disfrutaremos. Será una experiencia gastronómica para nosotros y para toda la familia de ‘Sálvame’.

Para Arola, *“el interés, la pasión, la seriedad y el oficio son muy importantes y si ponen eso de su parte los concursantes tendrán todo mi apoyo”.*

Por su parte, **Begoña Rodrigo**, también con experiencia en televisión y reconocida con la estrella Michelin en el restaurante que regenta en Valencia, asegura que *“en estos días de confinamiento, cocina y televisión han sido los grandes aliados para aligerar la rutina diaria. ‘Sálvame’, al igual que la cocina, es una fábrica de diversión que espero que humanice nuestro sector y lo acerque aún más a los hogares”.*

“La cocina es un lugar donde saltan chispas... y dicen que donde hubo fuego, ¿quedan cenizas? Espero que se lo tomen en serio, que sean ambiciosos y competitivos y capaces de divertirnos al mismo tiempo. Lo quiero todo”, bromea.

Respecto a los aspectos que valorará en mayor medida en el desempeño de los concursantes, indica que *“principalmente la actitud, la capacidad de escuchar y la creatividad. Voy a premiar la empatía con los clientes/colaboradores que van a comer lo que ellos cocinen. Tienen que ponerse en el lugar del comensal”.* Sin embargo, *“si son desastrados o ‘gorrinos’ cocinando voy a ir por ellos y si pasan de lo que les diga... también. Si no son capaces de hacer equipo y organizarse y hay guerra de egos, me tendrán que oír”.*

Sergi Arola: formado en la Escuela de Hostelería y Restauración de Barcelona, en reconocidos restaurantes como *Cal Boter, L’Aram, La Xixonenca, Talaia Mar* y *El Bulli* y junto a prestigiosos chefs como Ferrán Adrià, cuenta con una amplia y reconocida experiencia en el mundo de la gastronomía y la restauración. En 1997 logró su primera estrella Michelin, a la que sumó una segunda en el año 2000 con *La Broche*. En 2007, al frente de *Sergi Arola Gastro*, fue galardonado con dos nuevas estrellas. Ha llegado a regentar 14 restaurantes simultáneamente en todo el mundo. Posteriormente, ha realizado labores de asesoramiento profesional y de creación de nuevos conceptos gastronómicos y actualmente está al frente del LAB by Sergi Arola en Sintra (Portugal). En televisión, participó en el *talent show* ‘Esta cocina es un infierno’ y, más recientemente, en ‘MasterChef Chile’ y ‘El discípulo del Chef’, ambos en Chile.

Begoña Rodrigo: con 24 años de experiencia en el mundo de la gastronomía, está actualmente al frente del restaurante La Salita, en su ciudad natal, Valencia, que abrió en 2005 y con el que ha logrado una estrella Michelin. Se inició en el mundo de la hostelería en 1996 como jefa de partidas del restaurante del hotel Amsterdam Marriot, labor que compaginó con su colaboración con el restaurante gastronómico Quoy. Sus ganas de crecer profesionalmente la llevaron a trabajar en grandes negocios de restauración de Utrech y Londres, antes de regresar a España en 2005. En 2013, formó parte del *talent* culinario ‘Top Chef’, del que se proclamó ganadora.

La audiencia también vota

Finalmente, llegará el momento de hacer **balance de la experiencia culinaria con las ‘temidas’ puntuaciones:** cada uno de los invitados tendrá que opinar y puntuar del 1 al 10 la actuación de la pareja de chefs, valoraciones que se sumarán a las de los jueces y a las de la audiencia a través de Telecinco.es.