



Entrada principal



El chef Fernando Sánchez

ALTA COCINA EN CLAVE LOW

La clínica marbellí Buchinger Wilhelmi, experta en métodos 'detox', apuesta por un programa 'deli' que combina **salud, gastronomía y bienestar.**

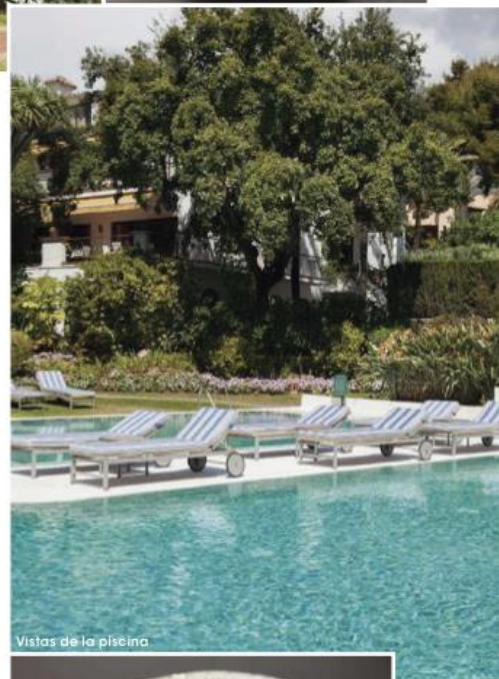
POR CRISTINA ALTOZANO

Quien piense que lo va a pasar mal en la Buchinger Wilhelmi (buchinger-wilhelmi.com) se equivoca. Aunque es célebre gracias a la *ayunoterapia* desarrollada por el doctor alemán Otto Buchinger en el siglo pasado, este oasis de paz situado a los pies de Sierra Blanca, junto al Mediterráneo, ha revolucionado el universo de las dietas. Desde hace cinco años incorpora un innovador plan hipocalórico único en el mundo con platos *haute cuisine* desarrollados minuciosamente en su departamento de I+D. Al mando de esta aventura se encuentra el chef Fernando Sánchez, un artista de los fogones experto en nutrición. Su creaciones, basadas en el mundo vegetal, se inspiran en cocineros

rompedores, como el danés René Redzepi y Rodrigo de la Calle, el gran precursor en España de la cocina *green*, pero con las premisas Buchinger: *low cal*, sin azúcares y con productos *eco* de proximidad.

LA BUENA VIDA

El crítico gastronómico José Carlos Capel quedó tan asombrado de los platos de Sánchez que lo invitó a participar en el *summit* culinario Madrid Fusión. Mario Vargas Llosa e Isabel Preysler, el chef José Andrés y Tamara Falcó se cuentan entre los asiduos a este paraíso en la costa del Sol. Además de los deliciosos menús *real food* personalizados, la clínica dispone de una infinidad de actividades culturales, de ocio y *wellness*. Para quedarse a vivir. 🌿



Vistas de la piscina



Plato cien por cien veggie

FOTOS: D.R.