vinetur

La Fórmula 1 en MADRING convierte la gastronomía en pieza clave de la hospitalidad de alto nivel

El espacio Podium Stand atendió a 3.000 invitados con una propuesta inspirada en los mercados madrileños

viernes 18 de septiembre de 2026



La oferta gastronómica ganó peso en la zona de hospitalidad del nuevo circuito MADRING durante el Formula 1 Tag Heuer Gran Premio de España 2026, celebrado del pasado 11 al 13 de septiembre en Madrid. MICE Catering, empresa del grupo Aramark especializada en catering de alta gama y hospitalidad, desarrolló junto a MATCH Hospitality la propuesta del Podium Stand, uno de los principales espacios reservados del recinto.

La compañía cifra en 3.000 los asistentes atendidos en ese espacio a lo largo de las tres jornadas de carrera. La propuesta se diseñó con la colaboración del chef Paco Roncero y tomó como referencia los grandes mercados gastronómicos madrileños, con una oferta pensada para trasladar esa identidad culinaria al circuito.

El servicio se organizó en varias estaciones gastronómicas con tapas preparadas al momento y bebidas durante toda la jornada. El formato, según trasladan las empresas implicadas, buscaba adaptarse al ritmo de la Fórmula 1 y permitir un consumo más flexible que el de un menú cerrado, en un entorno en el que la restauración forma parte de la experiencia del espectador y no solo de la pausa entre sesiones.

La operación en MADRING refleja un cambio que se está asentando en los grandes eventos deportivos: las zonas de hospitalidad ya no se limitan a ofrecer asientos y acceso preferente, sino que incorporan cocina, atención personalizada y espacios pensados para invitados corporativos y aficionados con mayor capacidad de gasto. En pruebas como la Fórmula 1, esa oferta se ha convertido en una pieza relevante del negocio del evento y en un elemento con peso propio dentro de la experiencia de fin de semana.

Francisco Rovés, consejero delegado de MICE Catering, afirma que participar en una cita de esta dimensión exigió una organización muy precisa y una coordinación ajustada al ritmo de una prueba como la Fórmula 1. La empresa sostiene que el objetivo era mantener el servicio al nivel esperado por el público del Podium Stand, una de las áreas con mayor exposición dentro de la hospitalidad oficial del circuito.

La colaboración con MATCH Hospitality también sirvió para reforzar la presencia de Aramark en el sector del motor en España. La compañía recuerda que ya presta servicios de restauración y hospitalidad en pruebas como los grandes premios de

MotoGP de Jerez y Catalunya, el Mundial de Superbikes en MotorLand Aragón y el Gran Premio de España en el Circuit de Barcelona-Catalunya.

Jaime Thiebaut, presidente de Aramark España, subraya que la intención era construir una propuesta ligada a la identidad culinaria de Madrid y a su forma de entender la gastronomía. Esa idea se apoyó en la participación de Roncero, cuya cocina se asocia desde hace años a la alta restauración madrileña y a formatos que combinan técnica y presentación contemporánea.

Más allá del servicio de esos tres días, la operación permite medir la escala con la que trabajan los grupos que gestionan la restauración en grandes recintos. Aramark opera en España desde 1992 y, según sus datos, cuenta con más de 12.400 empleados, prepara más de 405.000 menús al día y gestiona el servicio de alimentación en 1.800 centros. Su matriz, Aramark Corporation, tiene sede en Filadelfia y está presente en 15 países con 262.550 trabajadores.

La llegada de la Fórmula 1 a MADRING ha servido así para poner en valor un área que gana presencia en el negocio deportivo: la combinación de carrera, restauración y atención al público en espacios reservados. En Madrid, esa fórmula se tradujo en una propuesta centrada en la cocina local, el servicio continuado y la búsqueda de un formato más abierto para seguir la prueba sin salir de la zona de hospitalidad.