



**TÉCNICA.** Paco Roncero (izda.) en un momento de su clase magistral de ayer. / G. CARRIÓN-AGM.

## Caldos, arroces, verduras y aceites son el eje de estos encuentros

alumno de Ferrán Adriá, desplegó todas sus dotes innovadoras. Puede decirse de Paco Roncero que es la esperanza blanca de la cocina creativa madrileña para compensar en algo el predominio de la periferia catalana y vasca en la gastronomía española. Tiene en sus manos las bases y los fundamentos de la más pura ortodoxia de sus comienzos (El Zolacáin, el Ritz), junto con el mundo de vanguardia descubierto con Ferrán Adriá, todo ello, amasado, aliñado y emplataado desde su inagotable creatividad, que ayer empleó en jugar con las texturas del aceite de oliva.

Ya por la tarde, le tocó el turno a María del Carmen Vélez, del restaurante alicantino La Sirena. La historia, renovación y las diferentes aplicaciones del alioli, en arroces secos, melosos y caldosos constituyó la base de su ponencia.

Y para terminar la jornada, el murciano Pablo González, una figura emergente que desde la espléndida Finca Buenavista está realizando aportaciones clave a la cocina española. Casi nadie lo sabe, pero suya fue la idea de una de las técnicas que más ha revolucionado la cocina de vanguardia: la liofilización.

Las jornadas continúan mañana miércoles con el mallorquín Benet Vicens y los murcianos Juan Antonio García, Firo Vázquez y Semi García.

# Puro sabor mediterráneo

De la tradición a la vanguardia, **cuatro grandes cocineros** muestran cómo extraer de la cocina mediterránea sus jugos primordiales

P.L. MURCIA

Toda una lluvia de estrellas -Michelin- están resultando los Primeros Encuentros de Cocina Profesional que se celebran en el Centro de Cualificación Turística, dedicados al sabor mediterráneo y centrados en cuatro elementos: caldos, arroces, aceites y

verduras. La sesión de ayer la inició el asturiano Nacho Manzano, un cocinero de vanguardia amarrado firmemente a la tradición culinaria de su tierra, que dio una lección magistral de cómo extraer a diferentes productos su esencia líquida hasta concentrarlos en platos bañados en jugos primordiales de intenso sabor. Estrella Miche-

lin desde 1999, Nacho jugó ante el numeroso aforo con un consomé de sardinas, un jugo de fabada, o un caldo de tierra (setas, castañas y trufas)

Tras él, una perspectiva completamente diferente de la cocina. Paco Roncero, Jefe de las cocinas del Casino de Madrid, estrella Michelin desde el 2000, aventajado