

Medio: Periódico.	<h1>ABC.ES</h1> <p>18 de diciembre de 2006</p>	Audiencia: 507.000
Sección:		Difusión: 107.000
Espacio:		Valor Publicitario:



☰ **Salsa de chiles. (GASTRONOMÍA)**

Lunes, 18/12/2006

El menú de aceite de Paco Roncero



La verdad es que nos ocupamos poco de Paco Roncero, uno de los mejores cocineros que tenemos en España. Acusado por muchos de ser un clónico de Ferrán Adriá, lo cierto es que ha sabido encontrar una línea propia de trabajo muy interesante. Muy poca gente sabe que Roncero ha instalado (con sus propios medios, sin ayuda del grupo hotelero NH) un taller en el que con un grupo de tres cocineros investiga platos y nuevas líneas de cocina.

Hoy he comido en ese taller para probar un menú con aceite de oliva que ya se puede tomar en [LA TERRAZA DEL CASINO](#) previo encargo (100 euros) y que en breve estará en la carta. El menú tiene dos peculiaridades: abre vías para la creación de nuevos platos y por primera vez diferencia los tipos de aceituna y busca el más adecuado para cada elaboración. Roncero trabaja con Valderrama, un buen elaborador de aceites que cuenta con diferentes variedades. Ya sé que a muchos blogueros no les gustan los menús temáticos, pero este vale la pena por su innovación y por su resultado, aunque es cierto que en algunos momentos puede ser algo cansino:

Aperitivos: aceite bronceado (un caramelo relleno de aceite líquido); tomate preparado (agua de tomate esferificada y rellena de aceite de la variedad picudo, espectacular); y dragón oil (un juego con nitrógeno que al tomarlo hace echar humo por la nariz, puro divertimento sin más).

Ya en la mesa, la mantequilla de aceite es un acierto. Aceite texturizado que parece mantequilla. Una buena forma de introducir en el aceite de oliva a los fanáticos de la mantequilla en la mesa. Viene luego el queso de parmesano, un parmesano desengrasado que se emulsiona con aceite y

da un peculiar resultado, al estilo de una torta extremeña (un acierto). La soba de aceite es una tradicional soba japonesa (un tipo de sopa) sobre la que el comensal, con una jeringuilla, vierte una pasta de aceite picudo que con el calor solidifica hasta parecerse a los tradicionales fideos o tallarines japoneses (otro acierto). Luego, un coulant de jugo de aceituna, que no está mal, da paso a unas cigalas con quinoa y miel de aceite (las cigalas, envueltas en la quinoa como si fuera un maki, sobre un ajoblanco que se endulza con una emulsión de arbequina y azúcar. Original combinación, aunque le sobran unos innecesarios espárragos verdes).

Continúa el menú con un bogavante en sopa de aceite, muy bueno (la sopa es una emulsión de arbequina y el propio caldo del bogavante). Luego, el plato más flojo, un cabracho con puré de patatas (el pescado va con un salmorejo tradicional mientras que el puré se hace emulsionando el aceite de picudo con el caldo de cocer patatas, algo inconexo todo). Perfecto para cerrar el jarrete (emplatado en sala) que se acompaña con unos raviolis de hojiblanca rellenos de manzana.

Como postre, el sorbete de naranja con aceite de oliva (hecho con nitrógeno) es todo un acierto, como lo son los dos divertimentos que acompañan al café: gominolas de arbequina y piruletas de choco-aceite. Para rematar (como si hubiéramos comido poco) hemos probado las mermeladas de aceite con las que están experimentando Roncero y su equipo. Algunas ya están redondas, como la de fresas y la de jengibre, otras todavía necesitan más trabajo.

Los vinos (el menú no los incluye) nos los ha servido María José Huertas, la gran sumiller del Casino. Un champán ANDRÉ CLOUET brut grande reserve; un riesling BERNKASTALER LAY KABINETT 2005 (extraordinario); un SOT LEFRIEC 2003 (curioso vino del Penedés, muy mineral, del que sólo se sacan 5.000 botellas) y para postre un KRACHER BEERENAU SLESE CUVÉE 2004 austriaco (antes, en el bar, un dry martini porque Ángel Sanjosé, el barman del Casino, los borda)

La conclusión es que Roncero está en un gran momento de forma y es un enorme trabajador, aunque otros cocineros mediáticos lo eclipsen casi siempre. A mí, simplemente, me confirma lo que ya sabía. Por eso lo incluí en verano (con algunas protestas) entre los 25 grandes de España.