

Medio: Revista	MADRID LIFE Julio de 2008	Audiencia: 40.000
Sección:		Difusión: 20.000
Espacio: 600 cm ²		Valor Publicitario: 1.400 €



LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID

VANGUARDIA Y LUJO EN EL RESTAURANTE DEL CASINO DE MADRID

El restaurante La Terraza del Casino de Madrid presenta un nuevo y espectacular espacio cargado de vanguardia y modernidad en la que Jaime Hayón, uno de los más prestigiosos diseñadores y decoradores españoles, ha derrochado todo su ingenio en un proyecto que une pasado y futuro creando un estilo personal. Jaime ha plasmado un diseño pensado especialmente para envolver al comensal en un aire vanguardista y moderno creando un espacio que ha cambiado por completo el "look" del restaurante llenándolo de "lujo moderno" y luminosidad con los mejores y más sofisticados materiales.

UN CAPRICHIO DE LUJO PARA LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS CON LA MÁS EXCLUSIVA DECORACIÓN DE VANGUARDIA

El nuevo restaurante está compuesto por formas geométricas que recuerdan a distintas piedras preciosas, los cristales azules y amarillos, los espejos con forma de romboidal que reflejan la luz, el suelo ajedrezado, las columnas geométricas e incluso las sillas, de la empresa española Colección Alexandra, todas ellas distintas, elegantes y cómodas, dan al restaurante un aire fresco y original. Las lámparas Josephine Queen de la empresa Metalarte, diseñadas como otros tantos elementos por el propio Jaime Hayón, cuelgan del techo como grandes arañas blancas, y junto al resto de la luz indirecta, crean un efecto cálido de luz que se desliza por las cortinas y se refleja en el suelo. Los colores protagonistas son pálidos, elegantes y azulados, excepto en las composiciones fotográficas florales que adornan los techos de los baños, amueblados con productos de española Arte.

El edificio del Casino de Madrid es fantástico. Sus salones, sus escaleras, es un lugar realmente magnífico y debíamos realizar un trabajo que estuviera de acuerdo con este esplendor, pero desde una óptica más vanguardista, realizando el contraste entre lo antiguo y lo actual de una manera novedosa". "La luz es un elemento muy importante en este proyecto. La intención es crear un ambiente cálido y limpio.

De la mano de Ferrá Adriá Paco Roncero, Jefe de Cocina del Casino de Madrid elabora una cuidada oferta gastronómica. La Terraza del Casino se ha convertido sin duda en uno de los restaurantes más innovadores del sector hotelero madrileño sin perder por ello su tradición.

La oferta gastronómica pretende satisfacer a aquellos clientes que buscan creatividad y originalidad en el marco más exquisito con unas vistas en el centro de Madrid que en pocos lugares se pueden disfrutar.

Lujo, modernidad, calidad y la posibilidad de tener impresiones distintas con una gran profesionalidad en el servicio. A ello se une la tradición histórica de este lugar. Sin duda una cita obligada en la agenda de aquellos que se presten de no perderse lo último en la élite de la gastronomía.

CASINO DE MADRID
Alcalá 15
Tel. 91 532 12 75
www.casinodemadrid.es



En primer lugar, ¿qué valor le da usted a la cocina?

Para mí la cocina lo primero: además de ser mi trabajo, indudablemente, es mi hobby. Por eso es la parte más importante de mi vida ahora mismo, quitando la familia, claro está. Ten en cuenta que es a lo que le estoy dedicando catorce, quince o hasta dieciséis horas cada día. Con lo cual... (ríe).

¿Y si no hubiera sido cocinero? ¿Se ha planteado qué le hubiera gustado ser?

Yo realmente estaba matriculado para hacer biológicas, pero de repente dije "no, me voy a meter en la escuela de gastronomía". Al final lo hice, y la verdad es que no me ha ido mal.

A estas alturas, casi todo el mundo sabe cómo es Ferrán Adrià como cocinero. Pero, ¿nos podría contar qué tal es como maestro?

Más o menos igual. Como cocinero ya sabe todo el mundo, como tú dices, que es el mejor y, luego, lo que hay que destacar de él, más que su faceta de maestro, es la de persona. Porque al final lo que ha hecho Ferrán es crear una grandísima escuela de gente que quiere hacer su misma cocina.

Indudablemente, yo estoy al lado de él, y por eso estoy más cercano a él, pero yo creo que su forma de ser y su forma de pensar es con lo que yo me intento quedar. Su filosofía y su concepto de lo que es la alta gastronomía. Y bueno, yo creo que está a la misma altura en cuanto a persona que a cocinero.

Adrià es catalán. ¿Cree que la restauración madrileña se encuentra todavía muy lejos de la catalana y la vasca?

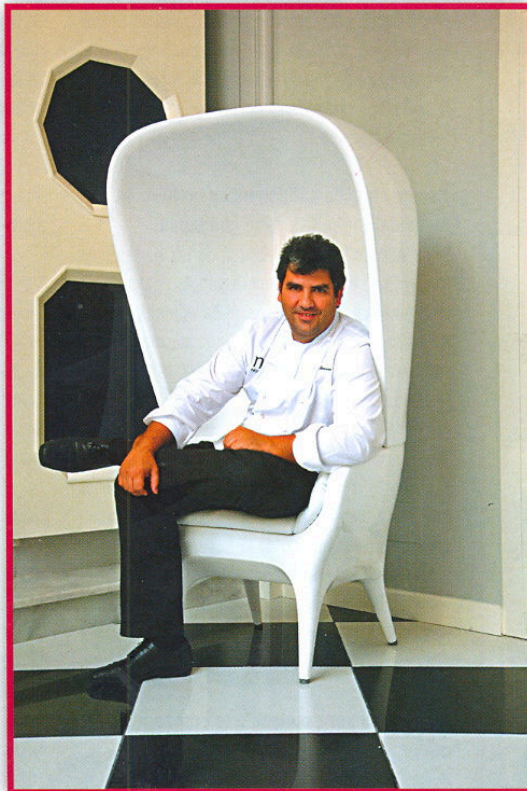
Bueno, yo creo que en Madrid ahora mismo hay muchísimos restaurantes muy buenos que no tienen nada que envidiar a los restaurantes que pueda haber en Barcelona o en el País Vasco.

Indudablemente ellos tienen una cultura gastronómica más arraigada, de sus platos y sus recetas. Quizá la cocina madrileña no es tan potente en ese sentido, pero si hablamos de cocineros, yo creo que en Madrid hay gente tan buena como la que puede haber ahora mismo en el País Vasco o en Cataluña. Otra cosa es que no estremos tan estrellados (ríe). Me refiero a las estrellas de la Guía Michelin, pero a nivel de cocinero yo creo que hay gente muy buena aquí en Madrid: Alberto Chicote, Joaquín Felipe, Mario Sandoval, Andrés Madrugal... Mucha gente.

¿Cuál es la base de su cocina? ¿Sin qué elementos no podría trabajar?

Indudablemente el producto. Nosotros intentamos tener siempre el mejor producto dentro de lo posible teniendo en cuenta que estamos en Madrid. Pero aun así lo intentamos, y procuramos también traer siempre productos nuevos de otros países. Cuando viajas y conoces otras influencias intentas traerlas aquí para que la gente las conozca.

Y además del producto, basamos mucho nuestro trabajo en la técnica. Y a partir de ahí empezamos a construir toda nuestra serie de platos y de sensaciones gastronómicas.



Partiendo entonces del producto y aplicándole la técnica, ¿cómo es el proceso por el cual usted crea un plato?

Nosotros tenemos aquí un laboratorio. Y, por ejemplo, con todo el tema del aceite de oliva hemos trabajado mucho, hemos hecho hasta 15 platos para un menú de degustación en el que el aceite de oliva es el producto principal.

La idea es marcarse una meta con un producto. Nos plantamos delante de él y nos planteamos qué podemos hacer con él, y a partir de ahí empezamos a probar: cosas que ya conocíamos, cosas con las que empezamos a experimentar... Empezamos a usar las

nuevas técnicas, empezamos a usar los productos que sabemos que combinan con la base, y a partir de aquí vas desarrollando los platos. A veces sale precisamente el plato que estabas buscando de lleno, y otras veces, cosas que, aunque no las buscabas, ves que durante el proceso han aparecido y te gustan.

Yo siempre digo que no puedes hacer creatividad sólo pensando. Tienes que pensar, claro, pero además tienes que llevarlo a cabo. Porque es a partir de ese momento cuando te empiezan a salir las cosas, aunque lo las esperarás.

¿A veces aparecen, digamos, subproductos?

Sí, por ejemplo en el caso del queso íbamos buscando otra cosa y nos salió la idea del queso parmesano

Precisamente para ese plato ha empleado ingredientes avanzados, como la goma xantana o la goma garrofín. ¿Cómo se consigue llegar hasta ellos?

En este tema el precursor total es Ferrán. Él fue el primero que empezó a usarlos, y por otra parte no dejan de ser productos totalmente naturales y alimentarios. El agar agar o la xantana, por ejemplo, son productos que se usan en la industria alimentaria pero que se les ha dado un uso nuevo en la alta gastronomía; se le ha dado un uso totalmente diferente. A partir de que Ferrán empezó a utilizarlos, empezamos todos a interesarnos por el tema. Indudablemente yo tengo un poco más de mano por mi contacto con él. Y bueno, una vez que conoces el producto, tienes que empezar a ensayar y a ver qué cosas puedes sacar de ellos.

¿Qué es lo que ofrece usted en su restaurante? ¿Por qué motivos se lo recomendaría a alguien?

Yo creo que lo hace especial el entorno. Desde que entras por la puerta hasta que subes al restaurante y te sientas a la mesa, yo creo que todo lo que rodea el proceso es maravilloso.

Además de eso, lo que intentamos aquí es hacerlo especial a través de nuestro servicio de sala y nuestra cocina. Y eso lo hacemos con una especie de juego con el cliente; ese juego consiste en hacer una cocina que es muy creativa al principio pero luego al final más de producto. Porque el cliente al final lo que quiere es irse de aquí con el estómago lleno.

Nosotros tenemos una clientela muy fija en muchos casos. Suele ser mayor, y esto creo que viene dado

“Queremos trasladar la **alta gastronomía**, lo que nosotros llamamos cocina en miniatura, al mundo de la tapa”



por el sitio, así como por la chaqueta y la corbata, y tenemos una parte de la clientela que son socios del Casino y tienen derecho a disfrutar del restaurante. Entonces, hay una serie de productos que tenemos que tener siempre en carta, como puede ser un solomillo, porque es gente que lo demanda.

Entonces jugamos con eso, con una parte muy creativa y una parte más tradicional, pero puesta día y modernizada, y siempre con muy buen producto.

El turismo en Madrid no para de crecer. ¿Cómo repercute eso en la alta gastronomía?

Aquí viene mucho cliente extranjero. Un poco por el entorno y un poco por la comida. La verdad es que tenemos un porcentaje bastante alto de clientes extranjeros sobre todo en las noches y en el fin de semana. Cuando digo extranjeros digo Asia y Estados Unidos fundamentalmente.

Hace no mucho publicó usted un libro de tapas del Siglo XXI. ¿Por qué tapas?

Pues porque las tapas es una de las partes más importantes de la gastronomía española, es algo como muy nacional. Y nosotros aquí hacemos cocina en miniatura, una cocina pequeña, de manera que nos planteamos por qué no podemos llevar la alta cocina al mundo de la tapa.

Tenemos el concepto de que la tapa es la croqueta, o el cacho de chorizo, etcétera. Y la idea era trasladar la alta gastronomía, lo que nosotros llamamos cocina en miniatura, al mundo de la tapa, y que comer de tapas no sea solamente comer de pie en la barra del bar, sino que te puedas comer un buen menú a base de tapas sentado a una mesa, y disfrutarlo de diferente manera.

¿Es la tapa por excelencia la croqueta o ya no?

Sí, por supuesto. La croqueta, los pinchos de pan... son una maravilla, y yo siempre digo que no están peleadas la nueva cocina y la tradicional, sino al revés. Tienen que convivir juntas y salir hacia delante juntas.

De hecho, si te pones a mirar el porcentaje de restaurantes de cocina creativa comparado con los de cocina tradicional sigue siendo mínimo. Con lo cual lo que sigue funcionando y lo que sigue habiendo realmente es la cocina tradicional, y desde luego que no la podemos perder, porque forma parte de nuestra cultura gastronómica.

Puestos a elegir, ¿con qué se quedaría, con una croqueta tradicional o con una esferificación de croqueta?

Hay momentos para todo, y hay 365 días para comer y para cenar. O sea, que hay días para comerse una croqueta esférica y días para comerse una croqueta tradicional, de la misma manera que hay días para comerse una fabada igual que los hay para comerse unos esféricos de lo que sea.

Cada cosa tiene su momento, y no te quepa duda de que lo que yo como aquí todos los días son platos de cocina tradicional: unas buenas lentejas, unas judías, una paella... es decir, eso es lo que solemos comer aquí en el día a día, pero no quiere decir que no haya hueco para lo demás.

¿Cómo surge el proyecto de los sándwiches de Rodilla?

Ellos querían evolucionar a nivel del sándwich y de las ensaladas. Ellos tienen unos sándwiches y unas ensaladas ya muy buenos de por sí, pero necesitaban una especie de prescriptor que les hiciera una oferta nueva, y les diera un poco de imagen. A partir de aquí empezamos a trabajar juntos, y yo creo que es una colaboración muy bonita.

A mi me resultó muy sugerente el hecho de salir un poco de la monotonía de estar haciendo siempre cosas de alta gastronomía. Cuando me dijeron de hacer sándwiches me supuso un reto. Porque claro, hacer un sándwich parece una cosa fácil, pero hay que hacerlos. Y cuidado, que Rodilla vende 56 millones de sándwiches al año, que son muchísimos.

Entonces me pareció un reto muy bonito realmente para mí ver qué éramos capaces de hacer, porque además no podíamos romper el formato de sándwich de Rodilla, que es algo que tiene ya su propia identidad. Ahí ha habido un trabajo muy bueno entre Mercedes Barros, que es la persona que lleva el tema de calidad en Rodilla, con mi equipo y yo mismo. La verdad es que ha sido muy bonito, e indudablemente ha habido varias veces en las que nos han dicho que lo que habíamos hecho no valía.

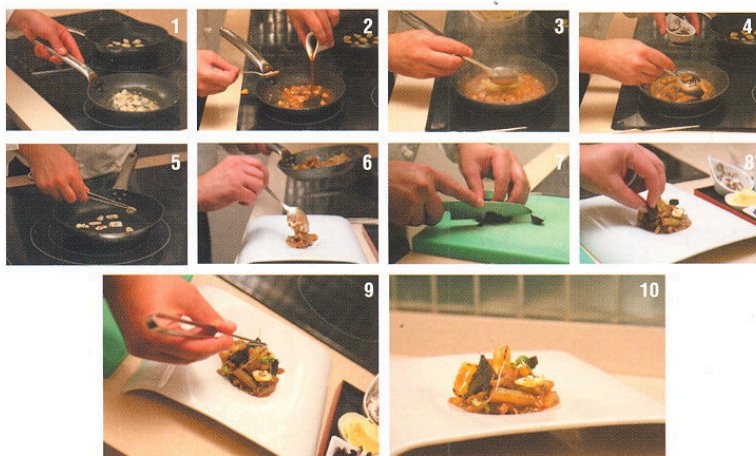
¿Qué ha pasado con el mundo de la gastronomía, que ahora todo el mundo necesita un cocinero para promocionar su producto?

Sí, bueno, es cierto (ríe). Es verdad que está todo este tema muy en alza. Quizá ha sido todo demasiado rápido, demasiado mediático. Pero bueno, es verdad que ahora hay en cualquier revista una sección de cocina, en cualquier cadena de televisión hay un programa de gastronomía...

Bueno, está de moda y tenemos que aprovechar el tirón. Pero siempre con los pies muy en el suelo, eso es súper importante. Sabiendo un poco lo que haces y hacerlo bien. Y claro, con un poco de coherencia.

Los platos

Paco Roncero quiso deleitarnos no con uno, sino con dos platos salidos de sus fogones. De este modo pudimos ver cómo se preparan dos de las delicias que se pueden degustar en La Terraza del Casino. La primera de ellas es un guiso de borrajas con trufa negra que, al margen del uso de la trufa, ingrediente caro y relativamente complicado de conseguir, es un guiso que perfectamente se podría preparar en casa. Un plato totalmente otoñal con el que entrar en calor al llegar a casa. Y el segundo, fuera del alcance de casi todos, es algo tan simple como un queso parmesano. La única diferencia entre este queso y el que podemos tomar en casa es que el que prepara Roncero es, para entendernos, un parmesano que se ha desmontado y vuelto a montar. Ahora lo veremos.



1. Un guiso tradicional convertido en octava maravilla

Para el plato de borrajas con tuber melanosporum, se comienza preparando un puré de castañas, pasando éstas por la sartén con una nuez de mantequilla (1). A continuación se añaden tanto las borrajas (que previamente han sido limpiadas, hervidas y dejadas enfriar) como el caldo resultante de su cocción (2 y 3). Continuamos añadiendo aceite de trufa y dejando reducir toda la mezcla (4).

Por otra parte, se cortan unas láminas finas de castaña y se pasan por una sartén sin aceite, con el fin de utilizar estos 'chips' a modo de decoración (5).

La parte de guiso ha terminado, y ahora comienza la de presentación. Para ello, se pone un poco de la mezcla en el plato (6), se cortan unas láminas finas de trufa negra (7) y se disponen sobre las borrajas (8), y se adorna todo con unas hierbas aromáticas (9). Por último se añaden al conjunto los chips de castaña... Et Voilà! (10)

2. ¿Dónde está el Parmesano?

Para preparar esta tapa, el equipo de Paco Roncero hace uso de instrumentos de los que no todo el mundo dispone en su casa, como el sifón y las cargas de gas, y de ingredientes reservados al mundo de la alta cocina, como la goma xantana o la goma garrofin. Pero, aunque no pueda utilizarse como receta para preparar en casa, nos servirá para saber cómo se preparan algunos de esos platos que nos dejan boquiabiertos en los grandes templos de la gastronomía.

En primer lugar, se mezcla aceite de oliva con goma xantana y goma garrofin (dos productos originarios de la industria alimentaria recientemente incorporados a la alta gastronomía) en un cazo de acero inoxidable (1 y 2).

Posteriormente se calienta a fuego lento el suero de parmesano (3) (un agua extraída del queso a través de repetidos procesos de cocción y enfriamiento), y se añade a la mezcla del aceite con las gomas (4) (xantana y garrofin). A continuación se introduce media hoja de gelatina cola de pescado, previamente hidratada, en la masa (5).

Una vez conseguida una emulsión espesa, se introduce en un sifón (6). Se cierra y se añaden dos cargas de gas de soda (7). Se deja reposar 10 minutos y se extrae el gas, tras lo cual se pone la mezcla sobre un paño de hilo (8) y se sirve finalmente con un poco de pimentón por encima (9) y acompañado de tostas de pan. (10)

