



# FUSIÓN CREATIVA

TEXTO JAVIER CASADO FOTOS ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO

REUNIMOS AL CHEF **PACO RONCERO** CON  
EL PINTOR **ANTONIO DE FELIPE** PARA  
EXPERIMENTAR CON PLATOS NUNCA VISTOS.

# E

En el mapamundi cultural del siglo XX, España aparecía como un país de pintores hasta que en el XXI se ha convertido en un país de cocineros. También de futbolistas, tenistas, ciclistas, pivots de baloncesto, pilotos de coches, motos o lo que nos echen. Pero este reportaje no trata de deporte, sino de arte y gastronomía, de un pintor y un cocinero, dos creadores jugando a mezclar ideas a ver qué sale. Paco Roncero, el chef al frente del Casino de Madrid, recibe en su laboratorio a Antonio De Felipe, máxima figura del pop-art español actual, para diseñar un plato nuevo entre ambos... o al menos intentarlo.

Tanto Roncero (Madrid, 1969) como De Felipe (Valencia, 1965) cumplen ahora dos décadas de carrera. El cocinero lo celebra este año con una recién conseguida segunda estrella Michelin para su restaurante La Terraza del Casino y con la próxima apertura este otoño de su segundo gastrobar Estado Puro, en Madrid. Allí ofrecerá una propuesta curiosa bautizada como Gin Tonic & Chicken que consiste exactamente en eso, pollo (asado) y copas. En cuanto a De Felipe, que realizó su primera exposición individual en 1990, acaba de mostrar este verano en el Palau de La Música de Valencia su obra más reciente, la serie *Pop Sport*, en la que lleva la ironía y la potencia visual del pop al mundo del deporte.

Hasta ahora el pintor y el cocinero nunca se habían encontrado, aunque los dos tienen su centro de operaciones en la capital y sus trayectorias coinciden en varios puntos. Ambos innovan a partir de la tradición, sea la pintura del Siglo de Oro para uno o el aceite de oliva para el otro. Si De Felipe recrea *Las Meninas* con una infanta bebiendo Fanta con pajita o pone a *Las señoritas de Avignon* a anunciar desodorante, Roncero usa el aceite de oliva para hacer spaghetti sin pasta y paellas sin arroz. ¿Cómo? Emulsionando con metilcelulosa el aceite y solidificándolo para darle la forma de los granos de arroz o de las tiras de spaghetti. Ni uno pretende ser Velázquez ni el otro hacer los platos de cualquier abuela, pero ambos han triunfado con sus propuestas y no sólo entre los entendidos. Los dos conversan sobre el tema en un raro momento en el que sus móviles dejan de sonar.

- Uno de los handicaps que tengo –explica el pintor– es que me dicen que mi obra es para todo el público. Pero eso es lo que quiero, una obra que no necesite manual de instrucciones.

- Por desgracia vivimos con la crítica –apunta el chef–. Aunque en la cocina la prensa sí que ha entendido bastante bien nuestra apuesta.

- Pero todavía hay gente que piensa que eres menos artista por tener éxito entre el público.

- Exactamente es lo que me pasa a mí con el bar de tapas (Estado Puro), aunque yo personalmente me llevo bien con los críticos y

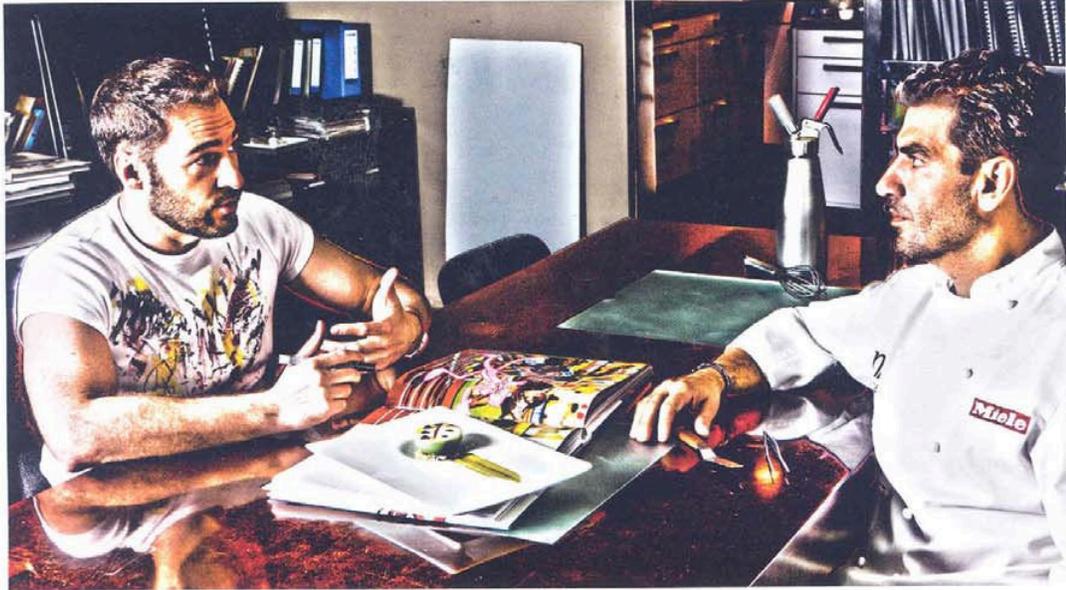


creo que han ido evolucionando a la vez que nosotros.

- En el arte no ocurre lo mismo, está todo más compartimentado, más cerrado y lo que se escapa de ciertos límites se considera que no es arte.

**En las tripas del Casino.** De Felipe tiene su estudio en el centro de Madrid, un enorme loft entre Gran Vía y Malasaña. Está a un paseo del Casino y como es más fácil transportar rotuladores que fogones y cacerolas, este último ha sido el lugar elegido para el encuentro. El cocinero conduce al pintor a su laboratorio gastronómico, situado en la cuarta planta del edificio, cerca de La Terraza pero completamente separado de las cocinas donde se preparan los platos de cada día. El laboratorio es para investigar y probar cosas nuevas, como diseñar un plato con la colaboración de un artista. Esta vez no se trata de combinar sabores o modificar texturas, sino de experimentar con la presentación, porque, como dice De Felipe, “la comida también entra por los ojos”. Por eso, añade Roncero, “hay muchos cocineros que se ayudan de diseñadores”.

“Mi plato favorito es la paella pero no sé ni freír un huevo”, avisa uno nada más empezar. “Yo no sé dibujar absolutamente nada”, responde el otro. Al menos ambos comparten gusto por la estética pop.



De Felipe recuerda que el inglés Richard Hamilton, uno de los padres del Pop Art, es habitual de El Bulli de Ferran Adrià. Roncero aprovecha la mención del chef catalán, con quien trabajó en sus comienzos, para mostrar el libro *Comer para pensar. Pensar para comer*, con Adrià dibujado en la portada por Matt Groening, el creador de *Los Simpsons*. Parece que el pop y la cocina de vanguardia se llevan bien, y que la sombra de El Bulli y de su jefe son muy alargadas.

**Decantar con la vista y el paladar.** Crear el boceto de una nueva receta lleva entre una semana y un mes de trabajo en el laboratorio, explica Roberto Fernández, uno de los más de 30 cocineros que trabajan a las órdenes de Roncero. "A veces partimos de cosas que ya sabemos que se pueden hacer o que van a funcionar, pero luego es el cliente con sus opiniones quien nos ayuda a terminar el plato, a decantarlo". Como aquí no hay tiempo de andar con pruebas, Roncero ha elegido algunos de los postres que ya ofrece en el restaurante para que De Felipe les dé un giro estético.

De hecho, lo primero que hacen ambos tras el primer intercambio de ideas, es *dibujar* un plato más que diseñarlo. El motivo escogido por De Felipe es uno de sus cuadros más conocidos, un retrato de Audrey Hepburn. "Me había prometido no volver a pintarla, porque ya se ha convertido en una imagen demasiado vista. Te la encuentras por todos sitios, muchas veces en

copias ilegales. Le ha pasado como a las vacas", dice el artista recordando otra de sus obras en serie más reconocibles. Aquellas vacas pintadas con motivos pop dispararon su popularidad en los 90, y también las réplicas no autorizadas.

De vuelta a la cocina, Roncero elige los ingredientes: polvo de boletus deshidratado, perlas de caramelo, naranja enfriada con nitrógeno líquido, frambuesas, azúcar, almendras caramelizadas y regaliz. Los reparten por el plato dibujando a la Audrey de "Desayuno con diamantes" y al terminar se dan cuenta de que les ha salido algo más para exponer que para desayunar. Deciden firmarlo y pasar a otra cosa, aunque dejan varias ideas flotando: hacer una serie de platos pintados o diseñar todo un menú pop para algún evento especial.

Roncero ha bajado de 112 a 81 kilos de peso y, cualquiera que le viera en la cocina pensaría que se debe a su hiperactividad, porque cuesta mantenerle quieto. Pero de eso nada, explica, ha adelgazado haciendo ejercicio físico y comiendo menos en las cenas. De Felipe parece más pausado, escuchando las explicaciones sobre los ingredientes con los ojos bien abiertos. Desde la infancia está acostumbrado a pasar horas concentrado dibujando y eso se nota. Las cocinas tienen otro ritmo.

Del retrato de Audrey pasan a motivos más gastronómicos, como unas 'zanahorias' compuestas de zumo de zanahoria liofilizado, adornadas con habas de cacao, estragón y un conejo de tebeo que se cuela por una esquina. Como se trata de pos-





tres, tiene que haber algo de chocolate, así que también prueban con una 'montaña' compuesta de mouse de chocolate y pino, esencia de pino, helado de albaricoque cubierto de caramelo y chocolate, bizcocho de laurel desmigado y rocas de cacao caramelizado.

Pero el postre definitivo resulta ser una 'chirimoya'. Realizada con una cáscara de nitrógeno líquido sobre galleta y helado de chirimoya, se convierte tras la intervención del pintor, en una extraña flor de lo más apetecible para paladares curiosos. Nadie menciona aquello de las margaritas y los cerdos.

El resultado de esta colaboración está por verse y quizá no llegue a aparecer en un menú o en un cuadro, pero el trabajo de Roncero y De Felipe va mucho más allá. Como dice el primero, "con el restaurante sólo llegamos al 5% de nuestro público". Su negocio necesita recu-

rrir a otras vías alternativas no sólo para acceder a más gente, sino para sobrevivir. "En Estados Unidos puedes servir a 40 o 100 comensales, pero aquí los restaurantes están obligados a dar comida a poca gente para que no digan que están masificados. Eso nos lleva a buscar los ingresos en otras actividades". Nadie como los gringos para convertir la creatividad en negocio, y eso De Felipe también lo tiene claro: "Pinto de una forma muy tradicional, pero tengo una mente mucho más americana para hacer otro tipo de cosas y llegar a un público que no se puede comprar un cuadro".

Los dos se quedan hablando de las posibilidades que puede abrir esta fusión entre comida y arte, mientras toman fotos de los platos para colgarlas en sus páginas de Facebook. Aunque eso ya lo harán sus secretarías, porque ellos no tienen tiempo para redes sociales, al menos de las virtuales.

*Una 'chirimoya' con cáscara de nitrógeno líquido sobre galleta y helado se convierte, tras la intervención del pintor, en una flor muy apetecible.*