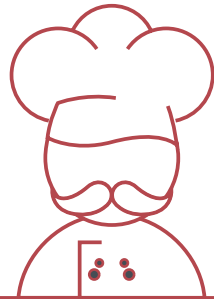


Reunimos a tres genios de los fogones para que nos cuenten sus experiencias en el mundo de las bodas. Porque... ¿qué mejor que un chef multiestrella para aconsejarte sobre tu banquete?



Palabra de chef



Hablar de revolución en la cocina española ahora mismo es llegar muy tarde a una realidad que lleva tomando forma más de 25 años. Nombres como Juan Mari Arzak, Martín Berasategui o Ferran Adrià llevan décadas en boca de todos, pero sí es cierto que en los últimos años los medios de comunicación, y sobre todo el gran público, ha empezado a interesarse en los chefs, elevándolos a la categoría de artistas.

Con El Celler de Can Roca (Girona) elegido nuevamente en 2015 como el mejor restaurante del mundo y más de 154 estrellas Michelin repartidas a lo largo y ancho de toda la Península Ibérica, es inevitable constatar la excelente salud de la gastronomía española y su innegable proyección de futuro.

Como a ti lo que te preocupa es tu banquete, hemos creído que este es el momento idóneo para colarnos, sin hacer demasiado ruido, en las cocinas de tres auténticas figuras. Ellos te explicarán, en primera persona, sus secretos y el otro lado de la organización de un menú de bodas.

El efecto

MasterChef, Top Chef, Torres en la cocina, Un país para comérselo... la lista de programas y *talent shows* de cocina es ahora interminable en la parrilla televisiva. La presencia de grandes chefs en cada uno de ellos ha convertido a los cocineros en figuras mediáticas conocidas por todos.



MasterChef



Paco
Roncero

Ganador del Premio nacional de Gastronomía en 2006, cuenta con 2 estrellas Michelin para La Terraza del Casino (Madrid) y es juez del programa de Antena 3 *Top Chef*.



Menú de boda by Paco Roncero

PRIMER ACTO

Corte de *foie gras* con pan de especias
Tapa de anchoas con tomate
Patatitas con huevas de trucha
Filipino de queso de cabra
Tomate crujiente con crema de aguacate
Tosta de piperrada con ventresca de atún
Mejillón tigre
Croquetas melosas de jamón
Buñuelos de bacalao
Brioche de ibérico confitado
Langostinos panes romescu
Brocheta de pato escabechado con aceite de pimentón
Mini burger de buey con *foie* y mostaza antigua
Chapizza de hongos con *mozzarella* y jamón

SEGUNDO ACTO

Ensalada de bogavante con puré de manzana reineta y brotes verdes
Solomillo de buey con trigo y boletus
Postre Nupcial

Las locuras del Casino
Café de Colombia

Bodega

Viñas del Vero Chardonnay
Viña Real crianza
Raventós i Blanc L'Hereu
Licores

Tantos años de trayectoria, ¿has tenido la oportunidad de preparar muchos banquetes de boda?

Sí, muchos. Para mí es algo muy gratificante y además una gran responsabilidad, la celebración de una boda es algo que tanto los novios como sus invitados recordarán en el tiempo, por lo que tienes que asegurarte de que todo salga perfecto, cuidar hasta el más mínimo detalle.

¿Cómo es la experiencia de servir ante tanta gente de gusto tan dispar?

Lo normal es que los invitados tengan gustos distintos entre ellos tanto por edad como por sus lugares de origen y tratamos de elaborar propuestas que por experiencia sabemos que satisfacen a la mayoría. Jugamos con los productos tradicionales para presentar platos que sorprendan y agraden.

¿Te atreves a aconsejar a los novios cuando vienen con ideas algo disparatadas?

Por supuesto. Normalmente los novios vienen con una idea bastante clara de lo que quieren y esperan de nosotros. Hacemos siempre lo posible por satisfacer sus demandas, pero si en algún caso vemos que lo que solicitan puede poner en riesgo el éxito de la celebración, buscamos alternativas y les aconsejamos.

¿Qué no puede faltar en la recepción de una boda?

Un buen jamón ibérico durante el aperitivo y algo de magia con una barra de *showcooking* en directo, porque nos encanta mezclar tradición y vanguardia.

De unos años a esta parte la cocina nacional ha

experimentado una gran evolución, ¿crees que en las bodas es patente este cambio?

Las celebraciones de boda han evolucionado a la par. Nuestros clientes son personas que valoran la gastronomía, conocen su evolución y requieren una relación calidad-precio a la altura.

Imagina por un momento: te dan la oportunidad de preparar un banquete de bodas. ¿Quién te gustaría que fuera la pareja?

Pues... ¿qué mejor que una pareja enamoradísima y divertida con invitados "disfrutones"?

Fotografía: Susana Martínez



Quique Dacosta

En 2015, Dacosta ha conseguido para su Quique Dacosta Restaurante (Denia) la tercera estrella Michelin. Un logro a la altura de muy pocos.

Tantos años de trayectoria, ¿has tenido la oportunidad de preparar muchos banquetes de boda?
He preparado algunos, pero no demasiados.

¿Cómo es la experiencia de servir ante tanta gente de gusto tan dispar?

Ya en nuestro día a día el gusto de cada comensal es muy dispar. Pero en un evento multitudinario es aun más complejo. Podríamos decir que aquí los anfitriones, los novios, tienen mucho que decir. Con mi estilo, trato de hacerles el traje a medida de sus gustos.

¿Te atreves a aconsejar a los novios cuando vienen con ideas algo disparatadas?

Yo creo que todos necesitamos asesoramiento cuando no somos especialistas en algo. Me gusta que mis consejos sirvan de guía más que de imposición. Aunque todos son responsables sabiendo que en una familia hay todo tipo de gustos.



¿Qué no puede faltar en la recepción de una boda?

Me gusta el cóctel previo a la cena sentada. Es una parte importante del acto: estas celebraciones son muy sociales y constituyen la celebración de la unión de dos familias. El cóctel de pie propicia la conversación entre todos y así podemos estar disfrutando de una copa de vino y algo que picar hasta que lleguen los novios de sus sesiones de fotos y demás compromisos.

De unos años a esta parte la cocina nacional ha experimentado una gran evolución, ¿crees que en las bodas es patente este cambio?

Claro. Absolutamente.

Imagina por un momento: te dan la oportunidad de preparar un banquete de bodas.

¿Quién te gustaría que fuera la pareja?

La de mis amigos más íntimos. Estas me gustaría prepararlas todas y vivirlas intensamente.





Mucho más que el juez de *MasterChef* de TVE. Ganó el Premio nacional de Gastronomía en 2010 y cuenta con una estrella Michelin para el restaurante El Bohío (Illescas, Toledo).

Tantos años de trayectoria, ¿has tenido la oportunidad de preparar muchos banquetes de boda?

Sí, ciertamente son muchos años haciendo banquetes de todo tipo, bodas y eventos sociales.

¿Cómo es la experiencia de servir ante tanta gente de gusto tan dispar?

Tiene una mecánica concreta, pero sobre todo intento personalizar mucho y entender a la pareja para saber que luego no fallaremos o fallaremos menos, porque dar gusto a todo el mundo siempre es imposible. En estos eventos hay que ir a asegurar, que todo esté muy bien y que le guste a la gran mayoría.

¿Te atreves a aconsejar a los novios cuando vienen con ideas algo disparatadas?

Yo los suelo poner en situación: dónde se va a celebrar, saber si es catering, si disponemos de espacio y, sobre todo, el número de personas, que es fundamental. Todo influye. En una boda al uso, aunque los novios vayan con unas ideas un poco disparatadas, tienen que entender que hay que pensar y hacer algo del gusto de todos, que no solamente hay que cocinar para ellos. Que a lo mejor sus invitados, sus familiares pueden no coincidir en esos gustos. Lo importante es tener los pies en la Tierra.



¿Qué no puede faltar en la recepción de una boda?

Yo soy partidario de mezclar, como por ejemplo los *snacks* que hacemos de alta cocina con clásicos, como por ejemplo el jamón ibérico. De hecho tendría que ser obligado, porque es ir sobre seguro.

De unos años a esta parte la cocina nacional ha experimentado una gran evolución, ¿crees que en las bodas es patente este cambio?

Sí, se percibe más en las grandes capitales que en los pueblos. En las bodas de los pueblos todavía se come pensando en que nadie se quede con hambre, cosas que se hacían antiguamente. Actualmente una boda es un acontecimiento donde se come y se bebe más de lo normal, pero cada vez se hace una cocina más estilizada y refinada.

Imagina por un momento: te dan la oportunidad de preparar un banquete de bodas. ¿Quién te gustaría que fuera la pareja?

No me hace especial ilusión nadie, pero sí es verdad que cuando llegue el momento de casar a mi hija será un momento tan emocionante que quizás sí tire la casa por la ventana y haga lo que nunca he hecho, no solo en relación a la calidad sino en aventurarme con algún riesgo.

Cuéntanos, ¿cuál sería tu plato estrella en una boda?

Me gustaría hacer platos clásicos de la cocina española, como unas gachas. Y tú me dirás, ¿cómo puedes dar el plato más vulgar y rudo de La Mancha en una boda? Yo sabría dártelo, aunque sé que no es para todos los públicos pero lo presentaría de una forma que sería "la leche".

