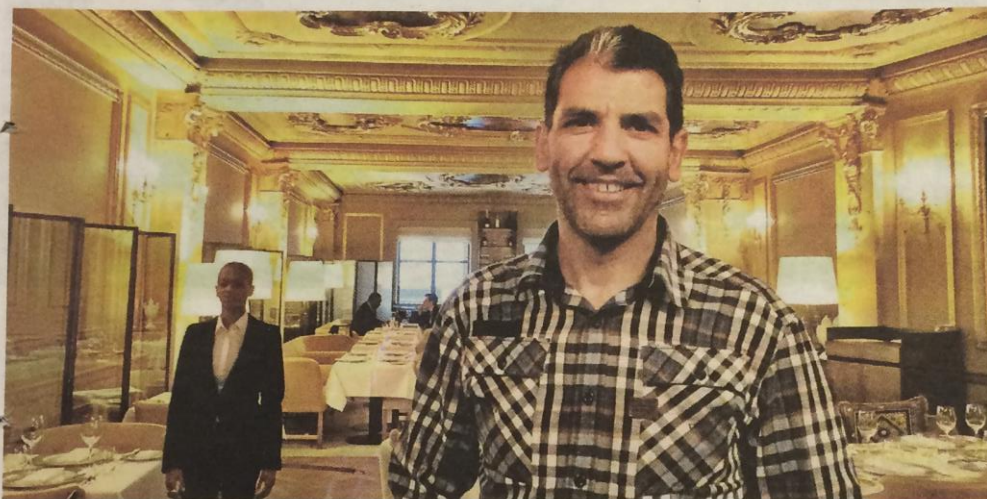


EL PULSO DEL PLANETA

El chef del menú más caro del mundo asalta Londres

El madrileño Paco Roncero ofrece una degustación por 90 libras en el comedor donde cenaban Oscar Wilde y su amante



Paco Roncero, en el restaurante Domimo del hotel Café Royal

LUIS VENTOSO
CORRESPONSAL EN
LONDRES



Con un oficio de riesgo como la hostelería y 46 años, el cocinero madrileño Paco Roncero presenta estampa fina y aspecto energético. Todo tiene un precio. Ayer a las seis de la mañana el termómetro marcaba en Londres unos cuatro grados. Pero el chef cuenta que ya corría millas por Hyde Park. Roncero es un dos estrellas Michelin y titular de la Terraza del Casino de Madrid. Practica la cocina moderna (controlada) y cobró eco exterior cuando el pasado verano lanzó en su restaurante Sublimotion de Ibiza «el menú más caro del mundo».

Ahora Roncero se ha traído a Londres una versión de aquel alarde, pero con menos efectos especiales. Lo ofrece hasta el próximo 11 de abril en el restaurante Domimo del hotel Café Royal. La prensa inglesa lo ha vendido como «Pruebe el menú más caro del mundo... por 90 libras». «No es exactamente eso, pero bueno...», se ríe el chef español, encantado con la acogida: «A las siete de la mañana ya estaban entrando reservas».

Roncero explica que «la cocina española gusta cada vez más, lo que pasa es que hay 60.000 restaurantes italianos

por el mundo, unos 30.000 franceses y 2.000 que ponen tapas y dicen que son españoles. Nuestro problema es que en España se vive bien y no hemos salido».

El Café Royal, vecino de Piccadilly y creado en 1865 por un vinatero francés, es un lugar de solera, asociado a la bohemia chic. En 2012 se convirtió en un hotel de lujo, con firma del arquitecto David Chipperfield. Antes, a finales del XIX, fue el lugar donde Oscar Wilde inició su amor fatal con el taimado Lord Alfred Douglas, que le costó una tremenda condena a dos años de trabajos forzados. ¿Qué les pondría de cena a Wilde y su amante? «Les daría sin más el menú que tenemos, que ofrece de todo. Puede parecer demasiado sofisticado, pero no. En nuestra gastronomía nos basamos mucho en el producto. Y luego, si das una chispa de la cocina moderna, de nitrógeno líquido, no pasa nada. La gente ve que es comida rica».

Cuando le confesamos que no somos muy del universo del brioche de hormigas y la croqueta líquida, Roncero hace una aclaración: «Investigamos para aprender. Pero aquí te comes un lenguado, un pichón, un venado, buenas almejas... Es un error pensar que la cocina moderna es dar poco en platos muy grandes. Ya no. En mi menú degustación del Casino de Madrid te comes un kilo de comida. La regla

número uno es que nadie se vaya con hambre».

Sobre su menú ibicenco de 1.500 euros matiza que es más que comer; se trata de eso que se ha dado en llamar una «experiencia». «Es un espectáculo gastronómico, donde jugamos con una parte emocional y sensorial muy importante. Un espacio para doce personas, para las que trabajan casi treinta. Hay mucha tecnología, la mesa es una pantalla de proyección... Tras la experiencia, la gente dice que para nada es caro. Aquí, en Londres, vas a un restaurante con tres estrellas Michelin y menos de quinientas o seiscientas libras no te dejas. Y no vives esa experiencia única».

¿No es un poco esnob cobrar 1.500 euros por una comida en un país con 4,5 millones de parados? Roncero responde con un razonable argumento liberal: «Si me lo hubiesen regalado o el Gobierno me diera algo, la gente podría enfadarse. Pero es una inversión particular. Un negocio privado en el que arriesgamos nuestro dinero e imagen. Hemos hecho un proyecto único en el mundo, pero en España nos cuesta más entenderlo. Nos lo han pedido en Las Vegas, Qatar, Abu Dabi...».

A Roncero, que trabaja de sol a sol y más, se le ve contento. «Mi suerte es que mi trabajo es lo que más me gusta en la vida. ¡Me levanto sonriendo porque voy a trabajar!».

«Es un error pensar que la cocina moderna es dar poco en platos muy grandes»

VISTO Y NO VISTO



IGNACIO
RUIZ-QUINTANO

EL NAUFRAGIO

La plaza de Colón, entre anclas y patas de palo, parece un naufragio de Turner o Géricault

Ana Botella busca los huesos de Cervantes para coronar su Botellato, que sería, según las encuestas, la puesta de sol en Madrid del poder peperero. ¡Los Colgaos de Cáritas! Lo de «Colgaos» lo dice María Soraya («somos los colgaos del andamio») vestida de rojo como una Kelly LeBrock de bolsillo, y lo de «Cáritas» lo dice la Agencia Tributaria, que tiene cinismo (¡el barril de Diógenes!) incluso para eso.

Pero los sabuesos de Botella en las Trinitarias no son los sabuesos de Arsuaga en Atapuerca, y el palabrerío no se transformará en negocio.

—A ver, niño, ¿qué prefieres? ¿Leer el Quijote o visitar a Cervantes?

En eso quedará todo.

Como el Barrio de las Letras es un cazadero municipal (multas con cámara) algo estrecho, que lleven la urna con el polvillo de Cervantes («serán ceniza, mas tendrá sentido») a la nueva calle de la Armada Española, antes Jorge Juan (su primer tramo), que es la verja del Museo Arqueológico entre Colón y Serrano, conocida como gran cazadero municipal (multas a mano).

Cervantes mancó en Lepanto y estéticamente la plaza de Colón parece un naufragio de Turner o Géricault (¡ah, esa sed de mar que hay en Madrid!); aquí la pata de palo de Blas de Lezo, allí un puente de galeón («el enchufe» verde de Lame-la en las Torres de Colón), la anti-gua peana vacía del almirante (iba a ser para Gallardón y, a este paso, será para Buitáker y Blasillo), Robinson paseando el perro, un Viernes fumando un peta, cascajo de playa donde Arias Navarro tenía hierba y hasta el ancla de Jorge Juan, el hombre que demostró la chatead de la Tierra, cuyos polos vienen a ser como la napia de Jack Palanca.

Botella, que con el pretexto del tabaco (¡la salud, que como todo el mundo sabe es pagar impuestos!) parceló el espacio peatonal de la capital, con el pretexto de Cervantes podría parcelar las filtraciones del estanque de Vaquero Turcios en la calle de la Armada Española.

Y la actual plaza de la Marina Española pasaría a llamarse de Doña Marina.