

Morro fino



El cocinero muestra la parte más dulce de su nuevo menú

BELEN DÍAZ

Paco Roncero «La cocina, como el deporte, es un trabajo en equipo»

El chef madrileño inaugura temporada gastronómica en La Terraza del Casino con un menú degustación de 19 platos y un succulento carrito de chocolates

MATY FENOY
MADRID

Ha revolucionado la puesta en escena del buen comer casi desde el mismo cielo de Madrid. En la Terraza del Casino, coincidiendo con su estreno como miembro del jurado del programa «Top Chef» (Antena 3), Paco Roncero inaugura la nueva temporada gastronómica con el propósito de sorprender a sus clientes con un compendio de aromas, sabores, texturas... con un servicio como en casa y, sobre todo, mucho cariño. «Nos gusta trabajar el producto de temporada, las tórtolas, las setas... Y para los postres buscamos un formato divertido, que ahora llega sobre ruedas y con el que nos transportamos al mundo del circo», explica.

—Cierra su nuevo menú con chocolates muy variados, de distintas nacionalidades, formas y texturas...

—El postre es lo último que come el cliente y, por lo tanto, es igual de importante que los platos principales. Dedicamos mucho tiempo a las tapas, los snacks, la cocina salada de vanguardia... La misma técnica requiere lo dulce: Confieso que el chocolate es mi debilidad, lo que explica la gran variedad que presentamos. Diría que hay que probarlos todos, aunque después es para salir a correr.

—El cóctel de bienvenida a base de nitrógeno es toda una sorpresa...

—La elaboración de los showcooking con los cócteles de nitrógeno son para el disfrute de nuestros comensales. Se prepara en su misma mesa, es muy refrescante y abre el apetito.

—¿Cómo es posible que con una agenda repleta de compromisos pueda presentar una nueva propuesta con 19 platos reinventados?

—Todo se hace en equipo. Se trabaja día a día, se investiga y se prueba. No hay buen restaurante que haga las cosas así y sin un gran equipo detrás.

—Además de la cocina, usted es un gran deportista...

—La cocina, al igual que el deporte, tiene mucho de trabajo en equipo. Donde realmente se disfruta, más allá del momento de la presentación, es en los momentos de preparación. Luego, toca sufrir y pelear.

—¿A qué se debe el éxito de la cocina en nuestro país?

—A que a la gente le relaja cocinar. Los programas relacionados con la gastronomía han entrado en las casas. Ahora los niños sueñan con ser cocineros, y no sabes lo que supone que un niño en su cumpleaños pida a su padre venir a cenar al restaurante y que traiga su chaquetilla para que se la firme.

—¿Qué ingrediente no puede faltar en su cocina?

—El aceite de oliva.

—¿El secreto de un buen cocinero?

—Trabajo, trabajo y trabajo, y una pizca de suerte.

► Dirección: La Terraza del Casino. Alcalá, 15. Madrid. Tel. 915 21 87 00
► Precio: 62-268 euros.



casa patas

flamenco en vivo

Menú del día
En www.casapatas.com
Se puede consultar a diario

Todas las noches
Espectáculos Flamencos
Espacios para eventos privados

Reservas: 91 369 04 96

info@casapatas.com C/ Cañizares, 10 Madrid

El Flamenco: Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

La historia en un plato

Caviar de ricos, caviar de pobres

CRISTINO ÁLVAREZ

Que el caviar ha sido y es una de las encarnaciones del lujo en lo que toca a gastronomía es algo indudable, incluso en estos tiempos en los que está prohibida la pesca de esturiones en el Caspio y el caviar procede de ejemplares criados en granjas. Pero, curiosamente, en tiempos hubo caviar de ricos y caviar de pobres.

El caviar tiene el privilegio de aparecer en obras de Cervantes («El Quijote»), Shakespeare («Hamlet») y Rabelais («Gargantúa y Pantagruel»). Dejando aparte al autor francés, las referencias de Cervantes y Shakespeare parecen hechas a dos tipos de caviar. En «El Quijote», el caviar aparece en el capítulo LIV de la segunda parte, cuando Sancho topa con su vecino Ricote el morisco, que viaja en compañía de unos peregrinos que piden limosna. Cuando, habiéndose reconocido Sancho y Ricote, se sientan a merendar, de las alforjas ajenas surgió «un manjar negro que dicen que se llama cábial, y es hecho de huevos de pescados, gran despertador de la corambre».



llama cábial, y es hecho de huevos de pescados, gran despertador de la corambre».

Excitar la sed

Corambre es aquí metáfora de sed, ya que se refiere a los pellejos de cuero en los que se transportaba el vino; de modo que el caviar de Sancho excitaba la sed, de donde autores como Néstor Luján deducen que se trataba de caviar prensado, fuertemente salado; al mismo debe de referirse Rabelais cuando afirma, del caviar y la boutargue (huevas de mújol) que «là il faut boyre ou le diable l'emportait»: daba mucha sed.

En cambio, el caviar que cita Shakespeare es una exquisitez, algo que no está al alcance de todos. En el palacio de Elsinor, el príncipe Hamlet saluda al director de una compañía de cómicos y recuerda que en una ocasión este le había leído una obra que no tuvo éxito, porque «it was caviare for the general», era caviar para el vulgo, o sea, algo incomprensible, desconocido. Era, como corresponde a la corte, un caviar de calidad, no prensado, y seguramente malossol, es decir, con poca sal.

Ya ven: ya en el XVII había caviar para ricos... y caviar para pobres.