

# Chicote contra Roncero en 'Top Chef'

La guerra de restaurantes lleva a los concursantes a las cocinas de Yakitoro y La terraza del Casino



NATALIA MARCOS  

Madrid - 22 MAR 2017 - 13:19 CET



Aunque la cocina de [La terraza del Casino](#) es grande, en el programa de hoy de [Top Chef](#) (Antena 3, 22.40) se queda pequeña. Unas 15 personas van de un lado para otro poniendo a punto todo para la que es una de las pruebas estrella cada edición en el programa, la guerra de restaurantes. EL PAÍS asistió el pasado octubre a los momentos previos a la grabación de esta entrega. Además, en este caso la prueba tiene algo que la hace especial: cada uno de los dos equipos en los que se dividirán los ocho concursantes que resisten en *Top Chef* tendrán que cocinar en los restaurantes de dos de los jueces, la mencionada Terraza del Casino, de Paco Roncero, y [Yakitoro, de Alberto Chicote](#).

"Es tremendo, trabajar en la cocina del propio jurado que te va a juzgar es muy difícil, porque van a tenerles a un palmo y van a ser muy, muy exigentes en sus cocinas", decía Susi Díaz, que completa el trío de jueces del programa, minutos antes de empezar la grabación. Mientras, y tras explicarles la prueba —tendrán que hacer dos propuestas de primeros, dos segundos y un postre para 40 comensales—, los concursantes aprovechan los pocos minutos que tienen para idear el menú e intentar tener controlado dónde están los ingredientes y los utensilios. "Es una de las pruebas más difíciles de todo el concurso. Vienen a un restaurante y tienen que adaptarse a una cocina que no conocen, cocinar con lo que encuentran...", continúa Susi Díaz. "Tienen que dirigir un restaurante al 100%, la cocina, el menú, la sala... Queremos ver cómo gestionarían su propio restaurante". Y la dificultad extra de tener que esquivar las cámaras, luces y cables que se necesitan para grabar un programa como este.



Los concursantes, en la cocina de La Terraza del Casino, recibiendo las indicaciones de Paco Roncero.

Esta noche se enfrentan dos tipos diferentes de cocina: la más vanguardista de Roncero frente a la fusión hispano-oriental de Chicote. "Hacemos hincapié en que lo que deben hacer es entender bien la filosofía del restaurante y aplicarlo a lo que hacen", explica el segundo, que describe las diferencias de las dos cocinas: "El restaurante de Paco es dos estrellas Michelin, de lujo, vanguardia, y Yakitoro es casi más una taberna que un restaurante, de un precio más bajo".

"¡No toquéis nada!", advierte el director Rubén Oliva a los concursantes. "Solo estamos revisando", replica Filippetti tras comprobar las despensas de nuevo. El programa es muy estricto para que todos los concursantes jueguen en las mismas condiciones. "Ellos estaban con miedo y con responsabilidad, porque cocinar en La terraza del Casino es una responsabilidad y porque ese día mi cocina la ponía en sus manos", decía Roncero una vez terminada la grabación de una prueba que, como explica Oliva, empezaron a preparar un par de meses antes. "Estos restaurantes tienen una larga lista de espera de comensales y tratamos de adaptar la gente a la que no le importa salir en la tele. Han sido varias visitas a cada local para hacer la preproducción de colocación de las cámaras, luces... Cerrar dos sitios como estos y poder contar con las cocinas no es sencillo", explica el director del programa.



Alberto Chicote, dando indicaciones a los concursantes en las cocinas de Yakitoro.

La cuarta edición de [Top Chef](#) ya está casi en su ecuador, y todos los jueces insisten en el gran nivel de este año. "Nos están dando grandes platos y han evolucionado mucho. Este concurso es una escuela de cocina", dice Susi Díaz. "No me gusta decir que tienen más o menos nivel que otros años, pero están resolviendo mucho mejor muchas pruebas que ponemos. Estamos muy sorprendidos de la alta calidad de la resolución de las cosas, lo que es muy gratificante", añade [Alberto Chicote](#). "Tenemos grandísimos cocineros. Pero el gran problema o lo bonito que tiene *Top Chef* es que hasta el mejor, como se despiste, puede caer en una prueba. Depende de muchas variables y es importante que entiendan qué se están jugando, qué están cocinando y para quién", argumenta Paco Roncero.

De hecho, para Encarna Pardo, directora de Boomerang Tv Entretenimiento, productora del programa, lo fundamental para que un programa así funcione es la selección de los concursantes. "La estructura es muy fija, pero hay dos elementos para que al espectador le parezca diferente cada año: una es el *casting* y otra, el desarrollo creativo de cada una de las pruebas, ver cada programa como algo diferente", dice Pardo. "El nivel de grabación y edición es muy alto porque queremos que visualmente responda a lo que la gente tiene en mente que es algo *top*. Se tiene mucho cuidado en la puesta en escena, la imagen, la edición...". Mucho trabajo de preparación detrás de lo que esta noche, y cada miércoles, se ve en la televisión.