

GASTRONOMÍA

Maido se cruza con Paco Roncero

I+D El chef peruano de ascendencia japonesa 'Micha' Tsumura experimenta su cocina en el biestrellado madrileño.

Marta Fernández Guadaño.
Madrid

Aunque el barrio limeño de Miraflores y el eje de Canalejas –en pleno centro de Madrid– poco tengan que ver, una conexión temporal se registró el pasado viernes, aunque solo fuera en lo gastronómico. Mitsuharu *Micha* Tsumura viajó de Lima a Madrid para llevar la cocina de Maido a Paco Roncero Restaurante –espacio biestrellado del chef que le da nombre–, en uno de esos experimentos que se llaman *cuatro manos* y en los que los chefs cruzan sus cocinas y estilos para poner a prueba su capacidad creativa y el potencial para deslocalizar sus platos.

Al dueño de Maido le pilla en plena hiperactividad la cita, que implicó ofrecer servicio solo durante dos días en las mesas del restaurante ubicado en la azotea del Casino de Madrid –gestionado por NH–. Recién llegado de Dubái, donde cocinó en Trésind Studio, y de la presentación de la versión para Oriente Medio y Norte de África de *50 Best Restaurants* en Abu Dabi, el chef peruano llegó con nueve maletas con productos de su país para componer un menú con Roncero, con una veintena de platos. Eso es lo casi circunstancial. “Hemos aprendido mucho trabajando juntos en la cocina. Son dos maneras diferentes de cocinar”, comenta el cocinero madrileño, como síntesis del *experimento* firmado con su colega peruano, con el que “iremos a cocinar a Maido dentro de un tiempo”, en una especie de viaje de ida y vuelta Madrid-Lima. Es decir, una especie de I+D con dos culturas culinarias muy diferentes.



Paco Roncero y Mitsuharu 'Micha' Tsumura, en la cita del pasado viernes en el biestrellado madrileño.

Hace falta, quizás, contextualizar qué es Maido y quién es Tsumura, que, en 2009, abrió su espacio gastronómico, tras formarse en Estados Unidos y trabajar en países como Ja-

pón. Ha conseguido varias marcas mundiales y regionales, como el liderazgo en tres ocasiones de la versión para Latinoamérica de la lista *50 Best*, donde hoy ocupa la tercera po-

sición, mientras lleva varios años en el Top 10 del ránking mundial, en cuya edición 2022 Maido está en el puesto 11. Mientras, en su país, la guía Summum le ha elegido mejor restaurante de Perú durante cuatro años consecutivos.

Del 'nikei' a la evolución

¿Su cocina? “Comenzamos haciendo cocina *nikei*”, comenta Mitsuharu *Micha* Tsumura, de ascendencia japonesa, en referencia a un estilo que cruza la cocina peruana con ola japonesa, como muestra de una de las corrientes migratorias del país andino. Por ejemplo, en España, Luis Arévalo lideró *Nikei 225* hace más de una década, antes de emprender por su cuenta y liderar en la actualidad *Gaman*, con esa especialidad de la gastronomía peruana como marca de su propuesta. Sin olvidar que Albert Adrià llegó a fundar *Pakta* como un espacio de cocina *nikei*, dentro de *elBarri*, que con el tiempo pasó a ser japo-mediterráneo –ese local es hoy *Alapar*, como el proyecto de los jóvenes Jaume Maramba y Vicky Maccarone, bajo un formato de *izakaya* mediterránea, al margen del chef catalán–.

Pero Maido está en plena evolución. “Llevamos un tiempo que nuestra propuesta ya no está solo encasillada en lo peruano y lo japonés, sino que he querido ir más allá para explorar sabores más desconocidos y divertidos a la vez”, argu-

menta Tsumura, que hace unos años llegó a anunciar que barajaba el cierre o la reinención de Maido en unos años. En su lugar, se encuentra inmerso en esa evolución, de la que dio fe en la cita en Paco Roncero Restaurante con un menú por 240 euros, con opción de añadir maridaje diseñado a dúo entre las sumilleres de Paco Roncero Restaurante, María José Huertas, y de Maido, Florencia Rey.

Con el plan de “mostrar con nuestros equipos el trabajo que desarrollamos actualmente en nuestros proyectos”, la experiencia arrancó en el Taller de Paco Roncero, en la primera planta del Casino de Madrid, con varios *snacks*, como una tortilla suflada de huevo tortuga de río, que “estuvo en extinción y se ha recuperado” y rellena de chorizo amazónico, firmada por el peruano; o una Sardina crujiente con romesco al ají amarillo, del madrileño.

En el haber de Maido, *desfilan* platos como su versión del Tiradito, elaborado con *hamachi* o pez limón, un caldo *dashi* de tendón y tamarillo, una fruta exótica similar al tomate o *sacha tomate*, ya que “siempre usamos *sacha* para productos de la selva que parecen algo pero no lo son”. Así que, en su oferta de Maido, también hay un *Sacha Ceviche*, con crujiente de tapioca, espuma de mar y *leche de tigre* –el aliño de los ceviches con un punto obligatoriamente cítrico y picante–. “Me gusta el ceviche de barrio que pique y me *rompa la boca*”, señala *Micha* Tsumura. O un *Juane*, una especie de tamal de arroz sobre dos hojas, que suele elaborarse con gallina, producto que el peruano reemplaza por papada de cerdo. “Dulce, salado, ácido, ahumado, *umami*... buscamos el contraste de diferentes sabores, en este caso, para darlos a conocer fuera de casa”, concluye el dueño de Maido, que recibirá próximamente a Paco Roncero en su casa limeña.



Tortilla suflada de huevo tortuga de río, rellena de chorizo amazónico, de Maido.



Tiradito de 'hamachi' o pez limón, caldo 'dashi' de tendón y tamarillo, de Maido.



Pan recién horneado con mantequilla de aceite de oliva, de Paco Roncero Restaurante.



'Juane', tamal de arroz con papada de cerdo, de Maido.

RESTAURANTE DE LA SEMANA Paco Roncero Restaurante

Dos estrellas a un paso de la Puerta del Sol

Nada más sentarse, el cliente encuentra una caja roja sobre la mesa, que guarda una masa de pan pendiente de terminar de hornearse. Al poco rato, ese pan regresa ya finalizado y acompañado de una 'pastilla' de mantequilla de aceite de oliva virgen extra. Es una seña de identidad Paco Roncero Restaurante, biestrellado del chef madrileño, que arrancó hace más de 20 años con el nombre de La Terraza del Casino. Situado en el NH Collection Casino de Madrid, a un paso de la Puerta del Sol y

veterano en una zona que ahora se encuentra en pleno crecimiento –debido al Complejo Canalejas–, es un espacio que combina creatividad, visión contemporánea, dominio técnico y raíces tradicionales, a través de platos como Sardina crujiente con romesco de ají amarillo, 'Lemon pie' de bacalao, Erizo a la brasa con manitas, pera y miso, Lenguado a la mantequilla negra o Remolacha con ajonero y frutos rojos. Su propuesta se resume en dos menús degustación: 'Afirmación', con un precio

de 190 euros; y 'Esencia', por 120. Se pueden añadir maridajes de vinos españoles por 120 euros, de 'Vinos del Mundo', por 180, o de 'Grandes vinos', por 290. “Durante las próximas tres horas, le invitamos a sumergirse en un recorrido por el pasado, presente y futuro de nuestra casa de la mano de nuestro equipo de sala”, propone Roncero, que ocupa el puesto 36 en la lista 'The Best Chef Awards'.

■ Alcalá, 15. Madrid. Tel. 91 532 12 75.
<https://pacoroncero.com>



Sala de Paco Roncero Restaurante, en Madrid.