



Paco Roncero y Alejandro Cabrera: ¡Hoy comemos con cócteles!

Fotos: Daniel Méndez

La gastro-coctelería agita la cocina. Combinar la comida con **cócteles** es la nueva experiencia que todos quieren probar. Pedimos a dos expertos -Paco Roncero, cocinero y Alejandro Cabrera, coctelero- que nos preparen el maridaje perfecto con todas las claves de esta tendencia. Por Alicia Hernández/ Fotografías: Daniel Méndez

• Claves para un maridaje perfecto con cócteles

¿Se puede maridar un menú con cócteles? Se lo preguntamos a uno de los grandes cocineros españoles, Paco Roncero, al frente de La Terraza del Casino de Madrid (dos estrellas Michelin) y del exclusivísimo restaurante Sublimotion de Ibiza. Y la respuesta es clara: 'sí'. La gastrococtelería es una tendencia que no hace más que ganar seguidores en España y que viene respaldada del éxito y la tradición en otros países. «En México, las comidas se acompañan con un cóctel Margarita; en Perú, el aperitivo que se sirve en la mesa es el Pisco Sour...».

Después del aperitivo llegan los entrantes, los platos principales y el postre. Y es entonces cuando hay que ponerse en manos de un bartender, el experto en coctelería que buscará el maridaje más adecuado.

Un maridaje bien trabajado

Alejandro Cabrera es uno de nuestros cocteleros más reputados, un cantinero cubano, como a él le gusta definirse «porque, además de ser cubano, pertenezco a esta asociación de bármanes, la más antigua del mundo, que se formó en La Habana en los años veinte del siglo pasado». Se encarga de la barra de la histórica taberna-coctelería Viva Madrid.



“Un maridaje debe estar bien medido. Se trabaja con el barman como con el sumiller”, Roncero

«La gastrococtelería es una opción perfecta, pero un maridaje completo tiene que estar muy bien medido. Se trata de conseguir una combinación perfectamente trabajada entre el barman y la cocina, igual que hacemos con el sumiller, deben tener un conocimiento total de cómo es cada plato. Un cóctel tiene su magia, sus aromas y sabores, por eso es un trabajo muy delicado en el que deben ir al unísono cocinero y coctelero».

¿Y todo vale? Roncero nos adelanta que no es partidario de usar vinos en cócteles, «si te vas a beber un buen vino... no lo toques. En el maridaje se puede contar con vinos y cócteles, con ambas bebidas».



Paco Roncero

Otra de las claves del éxito de este maridaje es que plato y cóctel no lleguen a competir, «de lo que se trata es de que acompañen», recalca Roncero. «Gustativamente, con la cantidad de tipos diferentes de cócteles, de mezclas, de juegos con los aromas... hay que tener mucho cuidado para que el cóctel no se ‘coma’ al plato», advierte el chef.

Tendencias en copa de cóctel

Para Alejandro Cabrera, la gastrococtelería no ha hecho más que empezar. Se puede maridar perfectamente un menú completo con cócteles «siempre que se tengan muy en cuenta los sabores y las cantidades», recalca. No hay unos cánones ni verdades absolutas, cada cocinero y cada coctelero hacen su propia interpretación de las recetas, juegan con los ingredientes y técnicas, pero coincide con Roncero en que «si el vino es bueno, mejor no mezclar, exceptuando los vinos de Jerez, que son un mundo aparte y siempre suman al cóctel».



No se toma más alcohol. “Un vino tiene entre 13 y 15 grados... y un cóctel ligero también”, Cabrera

¿Se toma más alcohol en un maridaje con cócteles que con vino? «No, la cantidad puede ser igual o menor -adelanta Cabrera-. Un vino contiene alrededor de un 13 o un 15 por ciento de alcohol.. y un cóctel ligero es muy similar. En el vino, además, no se puede rebajar el alcohol, mientras que en un cóctel el cantinero tiene en sus manos el control, incluso puede suprimirlo totalmente elaborando opciones sin alcohol, *mocktails*, que son tendencia total».