

## ■ GASTRONOMÍA

# Caviar, bastan 10 gramos

Roncero y Joaquín Felipe muestran cómo emplearlo

Tatiana Ferrandis - Madrid

Es cierto, el caviar o te encanta o lo aborreces. Esto último es lo que le sucedió al rey Luis XV de Francia, que, al probar las huevas, regalo del zar Pedro el Grande, las escupió. En el siglo XIX, este manjar ocupaba al mismo tiempo las mesas de la aristocracia rusa, y era el alimento base de la gente sin recursos en EE UU, ya que éste era el primer productor del mundo por sus enormes capturas en el río Delaware. Hoy, por su potente sabor a mar y su suave textura, resulta una de las joyas gastronómicas únicas en el mundo, y Francia se ha convertido en su principal consumidor.

En febrero supimos que Rusia reanudó las exportaciones de esta joya culinaria a Europa después de nueve años de prohibición. Sólo llegarán 150 kilos y será de piscifactoría, ya que el esturión salvaje

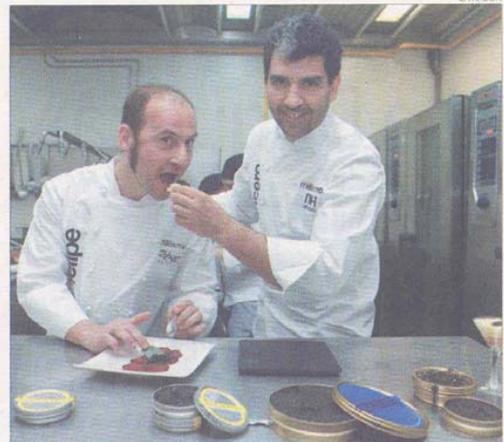
se encuentra en peligro de extinción. Sin embargo, los caviars del Mediterráneo se imponen como una dura competencia, incluso del iraní.

### Hasta en el postre

Los chefs Joaquín Felipe, director gastronómico de los hoteles Urban y Villa Real de Madrid, y Paco Roncero, de La Terraza del Casino, sirvieron el lunes en este último espacio un almuerzo, organizado por el Club Millesime, en el que pudimos degustar el italiano Calvisius; el español Per Sé, de Ríofrío (Granada); y el francés World Royal Baikal. Prepararon un menú degustación para cien personas en el que emplearon sólo cuatro kilos de esta delicia de lujo: «Pretendemos hacer entender a la gente que pensar en comer el caviar a cucharadas es, además de una estupidez, inviable, porque es carísimo. Así que para contar con él en una

receta y que resulte asequible lo ideal es combinarlo con otros productos y utilizar sólo 10 gramos. Se trata de la única manera de que el plato pueda ser consumido por cualquier persona», afirma Roncero, que aconseja conservarlo en su lata, bien refrigerado y consumirlo lo antes posible, mientras prepara una riquísima tortilla española del siglo XXI con Royal Baikal y un brioche de mozzarella y caviar Per Sé, el único ecológico del planeta gracias a la recuperación en cautividad del esturión del Adriático, que se produce en Granada.

Ambos cocineros explican que su mejor compañero es la patata: «A los vegetales les aporta mucho sabor también», prosigue Joaquín Felipe, que preparó una remolacha marinada con una hoja de ostra, «un bocado perfecto para un caviar que no resulte muy salado. Éste posee un aroma fresco, pero varía según el animal y la



Los chefs, mientras preparan el almuerzo del Club Millesime

curación. Uno recién extraído y salado posee unas características y sabor y a los tres meses otras», añade. Sopa fría de appel-celeri con ragout de mango y caviar; caviar con tuétano y puré de remolacha; y acompañado por un esturión asado con pan de patata fueron otros bocados a degustar.

Ni siquiera el postre llegó sin

perlas negras, ya que acompañaron a un helado de vodka Wyborowa Exquisite. En cuanto a los sucedáneos, que no le engañen, «porque en lo único que se parecen al auténtico es en que son negras y redondas», concluye Joaquín Felipe, quien vende en su restaurante la lata de Pasión Persa Imperial de 30 gramos por 100 euros.