

Paco Roncero transforma cócteles tradicionales en creaciones de alta cocina

:: P. S.

MADRID. Convertir el clásico «gin fizz» en una creación de dos texturas y dos temperaturas, o transformar el tradicional «gin tonic» en un bocado «gelificado», acompañado de un esférico de angostura, han sido las propuestas que el chef Paco Roncero ha ofrecido a los alumnos de un máster sobre bartender.

Durante su clase magistral, el chef de La Terraza del Casino (Madrid) ha jugado con ingredientes propios de la alta cocina, como el «agar agar» —un alga que actúa como gelificante—, la lecitina de soja —usada como un emulsionante— o el nitrógeno líquido, con los que ha dado un toque «espectacular» a los clásicos combinados que se pueden degustar en las barras de bares y coctelerías.

Acompañado de su equipo, Roncero ha enseñado a los 30 alumnos del Bar Master Reserve a elaborar un «Ramos Gin Fizz» —popularizado en Nueva Orleans (Estados Unidos) y elaborado a base de ginebra, lima, limón, soda, leche y huevo en una esponja de gominola.

También ha realizado un curioso combinado con fruta de la pasión deshidratada, vaporizada con ron y posteriormente «cocinada» en nitrógeno líquido.

Roncero ha subrayado que la alta cocina tiene mucho que aportar al mundo de la coctelería, siempre que sus técnicas se apliquen «con coherencia y cierto equilibrio» y se respeten las bases de lo tradicional. «Es lo mismo que yo hago en mi restaurante con nuestros platos: me baso en la cocina tradicional y, a partir de ahí, voy creando cosas más modernas, pero muy despacito», ha precisado.

El curso pretende formar a «bar-



Paco Roncero. :: DM

tenders» tanto en técnica —elaboración de cócteles, decoración frutal o conocimiento sobre destilados—, como en gestión, de forma que los alumnos puedan poner en marcha sus propios negocios.

Así lo ha explicado el coordinador del curso y «brand ambassador» de Diageo, Jorge Pineda, quien ha detallado que está dirigido a desempleados (50 % del alumnado) y profesionales —empresarios y empleados por cuenta ajena— interesados en ampliar sus conocimientos so-

bre esta disciplina.

Según Pineda, el resultado de los casi ocho meses de trabajo que ya han cursado ha sido «magnífico», puesto que el nivel de ambos perfiles se ha «igualado» y han recibido numerosas peticiones de empresas para incorporar a estos profesionales a sus plantillas.

La iniciativa, ha resaltado, se repetirá el próximo curso escolar y las primeras solicitudes —que superan las plazas ofertadas— ya han comenzado a llegar.