

Tus noticias. Ahora con tus amigos.

Explora noticias, videos y mucho más por medio de lo que tus amigos están leyendo y viendo. Publica tu propia actividad y mantén el control.

Para emp

El español Paco Roncero presenta su "nueva cocina" en Hong Kong

REUTERS Reuters - sáb, 23 jun 2012

Correo electrónico Imprimir

CONTENIDO RELACIONADO



El nuevo restaurante del chef español Paco Roncero en Hong Kong tiene que demostrar ahora ...

HONG KONG (Reuters) - El nuevo restaurante del chef español Paco Roncero en Hong Kong tiene que demostrar ahora a los críticos comensales de la ciudad que su "nueva cocina" no es para nada pretenciosa.

El chef con dos estrellas Michelin, que ganó prestigio como el discípulo más famoso de Ferrán Adriá, abrió el VIEW 62 el 15 de junio, un restaurante giratorio en la planta 62 del centro Hopewell de Hong Kong.

Roncero habló a Reuters de su pasión y de asumir el riesgo de crear nuevas recetas, y de convencer a sus comensales de descubrir su "nueva cocina", el nombre dado a su propia versión de la cocina europea.

P: ¿Cómo le influyó Ferrán Adriá y qué cotas ha alcanzado después?

R: "Ferrán Adriá me dio una visión de la cocina innovadora y molecular. Me ayudó a ver la comida como una nueva forma y no sólo como un objeto. He tomado esos conocimientos y a través de la progresión y la experimentación, he alcanzado un espacio totalmente nuevo en la cocina, al que yo me refiero como nueva cocina".

P: Usted está realmente interesado en el aceite de oliva, ¿por qué?

R: "No hay nada mejor en este mundo que el delicioso aceite de oliva virgen español. A través de la experimentación me he dado cuenta también de las muchas formas en las que puedo modificar el aceite de oliva para convertirlo en un producto nuevo y diferente a la vez. Por ejemplo, a través de la congelación y la extracción de la grasa, puedo producir una forma de mantequilla saludable de aceite de oliva. El aceite de oliva no sólo es más saludable que la mantequilla, el sabor es exquisito. Esto significa que las opciones son interminables, así como el sabor".

P: ¿Hasta dónde pueden extenderse los límites del aceite de oliva?

R: "Por supuesto para desarrollar un producto es básica la experimentación, la exploración y la investigación de nuevas formas de producción, presentación y modificación del aceite de

oliva. Yo disfruto experimentando y dado que es mi producto favorito, me esfuerzo por crear nuevos sabores sensaciones y formas todo el rato. Combinar estas varias formas con alimentos diferentes también crea nuevos platos. Por ejemplo, las patatas pueden ser aplastadas, fritas, cocidas, hervidas - si fueras a mezclar estas formas diferentes con aceite de oliva, cada una tendría un sabor único. Espero poder descubrir siempre nuevas cosas".

P: ¿Cuáles son las influencias de su cocina en general?

R: "Empleo influencias de todo el mundo, es parte del proceso. Por supuesto que una gran cantidad de mi cocina se basa en tradiciones e influencias españolas, pero viniendo a Hong Kong, definitivamente buscaré e investigaré el producto tradicional y trabajaré con él para crear nuevos platos. Mi menú cambia todo el tiempo y eso se debe a las nuevas influencias por viajar y experimentar. Mi proceso empieza con un único producto - una zanahoria, una manzana, un trozo de pescado. A partir de ahí, pruebo un millón de métodos para cambiarlo y convertirlo en algo totalmente nuevo al tiempo que mantengo la esencia de su sabor y de su ser".

P: ¿Es la idea global de la "nueva cocina" un poco valorada o pretenciosa? ¿por qué, o por qué no?

R: "Creo que cualquier cosa puede ser molecular, por eso rechazo usar ese término para describir mi cocina. Mi objetivo es ir un paso más allá y crear algo nuevo y diferente, algo que no se haya hecho antes. Sí, el proceso es delicado y meticuloso, pero de ningún modo pretencioso. Es ambicioso y arriesgado, pero es lo que me gusta.

Uno no debe tener miedo para crear nuevos platos, pero el cliente tampoco debe tener miedo de probar nuevos platos.

MÁS DESTACADO EN ENTRETENIMIENTO



Maroon 5 logra su primer número uno británico

Reuters - Hace 21 minutos



Uruguay comenzará a plantar marihuana en septiembre

Reuters - Hace 1 hora 14 minutos



"Indomable" sube a lo más alto de la taquilla

Reuters - Hace 1 hora 36 minutos

YAHOO! NOTICIAS EN TWITTER

Sigue a @YahooNoticias en Twitter y recibe titulares y últimas noticias