



Comiendo con Paco Roncero y sin la prima de riesgo

Por Pilar Portero

‘Olvidaos de la prima de riesgo’, nos pide el cocinero Paco Roncero nada más entrar en su nuevo taller en el cuarto piso del Casino de Madrid, al que se accede con cierto misterio por la trasera de este castizo ateneo que se inauguró en 1910 como cenáculo liberal. No todo va a ser sufrir. Tampoco se presenta todos los días una oportunidad como esta. Así que la aprovecho encantada. Nada más penetrar en el laboratorio de ideas de este dos estrellas Michelin, queda claro que estás en su oasis privado. Se trata de comer y sentir y para eso las precisas propuestas gastronómicas se envuelven en la creación de ambientes evocadores con la intención de trasladarte mentalmente a los lugares de los que proceden los platos que vas probando.



Paella de granos de aceite de oliva sobre cojín con aroma de brasas de sarmiento

Para abrir boca, una cata de tres aceites seleccionados de su oleoteca con más de 200 referencias. Arbequino de Castillo de Canena, picudo de Valderrama y arbosana de La Boella. Soy fan del aceite de oliva. Esto no puede empezar mejor. Los efectos especiales comienzan con el Bloody Mary que agita mágicamente el cubito de hielo que gira en su interior. El divertido efecto se produce en la mesa inteligente en la que nos sentamos los ocho invitados de la Guía Repsol. Sobre ella, en un momento dado, se proyecta una lluvia intensa mientras percibes la humedad por la nariz o un haz de luz surge de repente para develar los matices del champagne de burbuja fina que estás deseando catar. Es una caja de sorpresas. Bombón de pasión y coco, bizcocho de remolacha y canutillo de kikos con guacamole, falsos huevos de codorniz, tartar de ostras sobre cono de panceta ibérica, fresa con helado de parmesano en su interior y filipino de chocolate blanco, foie y cardamomo. Tras estos aperitivos ya ni te acuerdas de que debemos 38.000 millones por el interés de la deuda. Por un momento piensas que todavía no ha caído Lehman Brothers y que todo lo que ha pasado a partir de ese 15 de septiembre de 2008 es el resultado de una mala digestión. Pero hasta de eso te olvidas con el risotto de yogurt con limón, aceite de oliva y cominos.

Con los platos calientes, la mesa va tomando temperatura para enfriarse cuando lo exige el siguiente manjar. Ahora toca dar un mordisco a un mar de moluscos, para pasar después a una soberbia sopa japonesa. La paella de granos de aceite de oliva con bogavante y pollo se apoya sobre una almohada de la que escapan aromas a sarmiento y en la que se proyectan las brasas. Estás en el campo, libre de preocupaciones, como un dominguero que ignora que le han dejado sin paga extra. De pronto, pasa por allí una liebre. Perfecta para elaborar una hamburguesa y saborear su concentrada intensidad en un consomé rotundo y agreste. La experiencia termina con un postre de chocolate y aceite de frutos secos. Te apetecería blindarte allí como si fueras un político protegido por las vallas en el Congreso.

Paco se despide con su chaqueta blanca cuajada con los logos de sus patrocinadores, como un Fernando Alonso de la alta cocina. Al abandonar el Casino, la prima nos espera y se nos cuelga a la chepa de nuevo. No parece que haya forma de darle esquinazo, aunque hay que reconocer que la miras con cierto desdén. Qué se joda, piensas. Ella no ha probado más bocado que el manoseado y crujiente sabor del dinero.

