

Breve historia GQ del canapé

De las brochetas de tomate a la tortilla deconstruida pasando por el caviar, las gildas o la cocina oriental. Paco Roncero ilustra para GQ la evolución de las cinco últimas décadas en el arte de comer con los dedos; entre bandejas y algún codazo...

Acaban las vacaciones y arranca la temporada. Y con ella vuelven los eventos, las celebraciones, las fiestas y... ¡los canapés! Desde GQ rendimos un sentido homenaje a la comida concebida para ser disfrutada con los dedos; ésa que se *pica* de pie –entre bandeja y bandeja–, colocándose con arte cerca de los camareros y sacando a veces los codos para evitar los envites del vecino. Pero mucho ha llovido desde que nuestros abuelos de deleitaban con el gambeteo en gabardina. Paco Roncero, chef estrellado del Casino de Madrid, heredero de la sabiduría de Ferran Adrià, timonel de Paco Roncero Catering y especialista en cocina en miniatura (descúbrelo en sus Estado Puro), nos ilustra a través de un recorrido por los últimos tiempos. Móntate en nuestra máquina del tiempo y aprovisionate de servilletas.

**2012**

Época: **LA ACTUALIDAD** Concepto: **LA VANGUARDIA**
La técnica y el estudio tienen gran protagonismo en la ejecución de los platos.

Ejemplo: **ROCA HELADA DE GAZPACHO CON BUEY DE MAR:**
Crema de tomate, helado de aceite de oliva, verduras *cru* y buey de mar con grasa de jamón ibérico, acompañado con una cúpula de gazpacho realizada con nitrógeno líquido.

2003

Época: AÑOS 2000

Concepto:

**COCINA
GASTROMOLECULAR**

La cocina sufre una gran evolución gracias al uso de sifones para crear espumas o la *esferificación*.

Ejemplos:

TORTILLA S. XXI

Espuma de patata, sabayón de yema y cebolla confitada.

ACEITUNA ESFÉRICA

Con la técnica de la *esferificación* y un zumo de aceituna se realizan esferas del tamaño de una aceituna.

CAVIAR DE MELÓN

Uno de los primeros platos que se elaboraron con esta técnica. Consiste en la *esferificación* de un líquido con una proporción de alginato en contacto con un baño de calcio tras la cual se obtienen pequeñas esferas.





1996

Época: AÑOS 90

Concepto:

INFLUJO ASIÁTICO

En esta década, lo asiático se introduce en nuestra cocina; tanto sus productos y técnicas, como en sus sabores y olores tan reconocibles en la actualidad.

Ejemplo:

CIGALA THAI

cigala macerada en aceite de jengibre, cilantro, albahaca, *citronelle* y hierbaluisa; acompañada de tamarindo, coco y curry.

GOURMET

BREVE HISTORIA GQ DEL CANAPÉ

1986

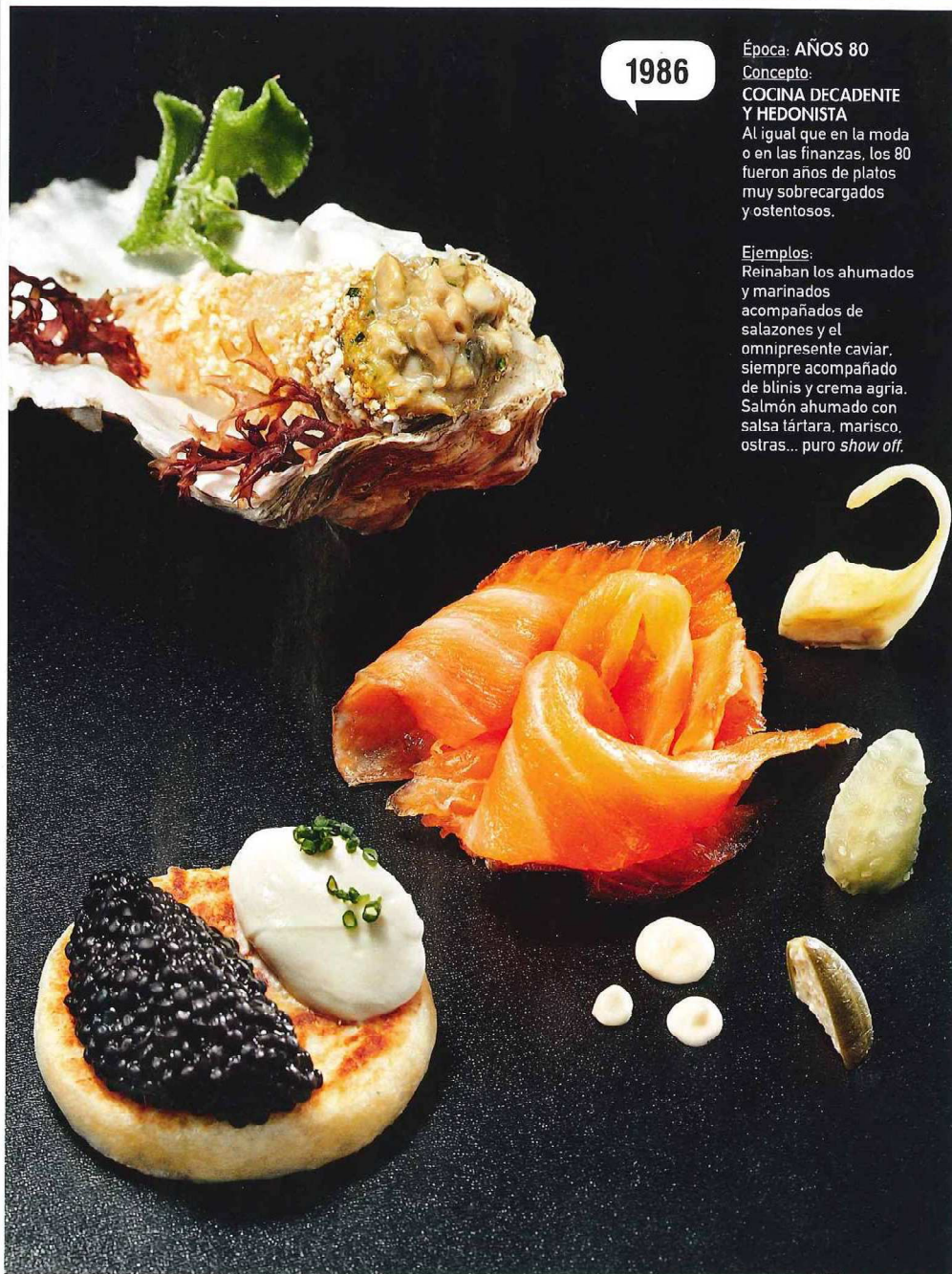
Época: AÑOS 80

Concepto:
COCINA DECADENTE
Y HEDONISTA

Al igual que en la moda
o en las finanzas, los 80
fueron años de platos
muy sobrecargados
y ostentosos.

Ejemplos:

Reinaban los ahumados
y marinados
acompañados de
salazones y el
omnipresente caviar,
siempre acompañado
de blinis y crema agria.
Salmón ahumado con
salsa tártara, marisco,
ostras... puro *show off*.



FOTOGRAFÍA: J.C. DE MARCOS. ASISTENTE DE FOTOGRAFÍA: NOEL SUÁREZ, RFAI (RADIN); DAVID BOURGAIN



1974

Época: AÑOS 70

Concepto:

MOMENTO PALILLO

Es la década gloriosa de los pinchos y se realizan con infinidad de productos y una amplia variedad de sabores y colores.

Ejemplos:

De tomate con queso, de pulpo a la gallega con patata, de langostinos con boletus, las míticas Gildas o las brochetas de fruta... la comida ensartada se eleva a la categoría de arte.