

noviembre 11, 2012

El chef que ensaya recetas con nuestro café

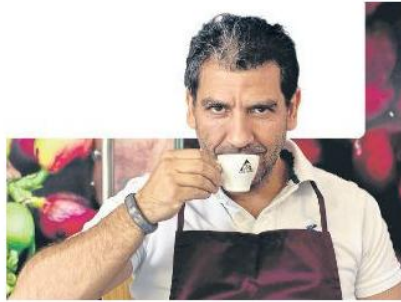


Foto: El Tiempo

El prestigioso cocinero español Paco Roncero vino a Colombia para conocer de cerca el principal producto del país y crear nuevos platos.

Después de una semana sumergido en el mundo del café colombiano, el chef español de dos estrellas Michelin Paco Roncero, discípulo aventajado de Ferrán Adrià, regresa a Madrid para aplicar sus nuevos conocimientos al tipo de cocina que lo ha hecho famoso, la creativa. Su objetivo: presentar en enero usos innovadores de nuestro café en la vanguardista feria gastronómica Madrid Fusión.

Roncero asistió a catas en las que comparó cafés de las diferentes zonas del país, y visitó el Eje Cafetero. También conoció de primera mano los resultados de un estudio realizado por la firma Food Pairing (ver recuadro), que, tras un análisis molecular de nuestros granos, produjo un mapa o árbol de compatibilidades de cada origen con otros ingredientes. Así, el chef del restaurante La Terraza, en el emblemático y centenario Casino de Madrid, quien además coordinó la cena del matrimonio de los príncipes de Asturias, se sumará a los espacios conquistados por Colombia en la importante vitrina gastronómica.

¿De dónde nace su interés por el café colombiano?

Lo he consumido durante años y está incluido en la carta de mi restaurante. Pero hace unas pocas semanas la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia me buscó para trabajar juntos. La idea es que desarrollemos nuevas formas de trabajar el café, para presentarlas en Madrid Fusión.

Así que vino a buscar inspiración...

Más que una fuente de inspiración, este viaje ha sido una experiencia de conocimiento exhaustivo. He aprendido lo que pasa con el café desde que se siembra hasta que lo tenemos en casa. Y, sobre todo, ha sido una oportunidad para conocer el café de las diferentes regiones de Colombia y de descubrir las diferencias entre cada uno.

¿Y, más allá de la experiencia, cuál es su objetivo?

Cuando llegue a Madrid organizaré toda la información. Vamos a tomar el trabajo de Food Pairing, con sus árboles que indican con qué ingredientes es compatible cada café. Han hecho análisis de cada región: Santander, Nariño, Cauca... Mi trabajo ahora es analizar y llevar esto a las mesas, al consumidor final, que es lo importante. Trabajaremos con elementos que se supone combinan bien, y produciré platos que pueden ser salados o no.

Usted es famoso por haber experimentado con aceites de oliva –lo ha utilizado para confitar y hasta lo pulverizó–. ¿Qué de esta experiencia utilizará en su trabajo con el café?

La gente tiene estereotipos. Está acostumbrada a usar el café como una bebida y tomarlo después de la comida. Con el aceite de oliva pasa igual: se acostumbraron a usarlo para freír o aderezar. Decirle al público que puede hacer más cosas con el aceite de oliva o con el café es lo complicado. Entonces, nuestro trabajo es ser capaces de desarrollar cosas que estén realmente ricas, que sean fáciles de entender para la gente.

¿Y qué hará con el café?

No queremos que cambien la forma como la gente entiende el café, sino dar un paso más. Hacer algo distinto, como lo hice en su momento con el aceite de oliva. Tampoco quiero que se piense que lo que hay hasta ahora es malo y que esta propuesta es la buena. Solo queremos abrir un camino, nada más, y dar a conocer más, si se puede, el café de Colombia.

Su camino en la cocina creativa

Roncero estudió cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. En 1990 inició su carrera, en el restaurante Zalacaín; de ahí pasó al hotel Ritz y luego al Casino de Madrid, en donde comenzó a trabajar con la asesoría de Ferrán Adrià. Es, así mismo, el gestor de los gastrobares En Estado Puro, especializados en tapas. Recientemente abrió El Taller de las Emociones, un espacio dedicado a la llamada cocina creativa.



Café, poco que vender y precios están a la baja



El Café ¿engorda?



La pasión que hace maestros



¿Cuándo sabrán preparar café los colombianos?

@GuiaDelCafe

Guía del Café.com
Servicio e innovación

Lista de correo

* indicates required

Tu E-mail aquí

1,832 Subscribers
powered by MailChimp

Suscribirse

Seguir a @GuiaDelCafe 590 seguidores

Enlaces

- Educación Cafetera Especializada
- Federación nacional de Cafeteros de Colombia
- Specialty Coffee Association Of America
- The Coffee Guide
- Webmail
- World Barista Championship