

gourmet  
gourmet

FREIXA Y RONCERO RATIFICAN EN MILLESIME, LA PASARELA DE LA EXCELENCIA GASTRONÓMICA, EL ADN ÚNICO DE LA COCINA ESPAÑOLA.

POR **BY** IGNACIO ALONSO

AT MILLESIME, THE SHOWCASE FOR GASTRONOMICAL EXCELLENCE, CHEFS FREIXA AND RONCERO BEAR TESTIMONY TO THE UNIQUE DNA OF SPANISH CUISINE.





## FREIXA Y RONCERO

ADN gastronómico único  
unique culinary DNA





**R**amón Freixa y Paco Roncero, diseñadores de los menús de la clase Business de Iberia, son dos puntales de la alta cocina, comprometidos con la innovación y siempre dispuestos a poner su talento al servicio de la excelencia de la gastronomía española. Freixa (dos estrellas Michelin, Hotel Único, Madrid) y Roncero (dos estrellas Michelin, La Terraza del Casino, Madrid) son habituales de Millesime, un evento gastronómico que el pasado mes de octubre se celebró en Madrid y México y que convoca a los grandes cocineros y los más exquisitos productos de la gastronomía española e internacional. “Para nosotros —dice

Paco Roncero— es, además, el momento del reencuentro, de compartir experiencias y de disfrutar con los amigos”. Su participación en Millesime, que este año ha contado con la presencia activa de diseñadores y modistos, facilitó un intercambio de opiniones entre ambos al calor de los fogones.

La cocina española, coinciden, vive un momento álgido. “La prueba —comenta Freixa— es que Can Roca acaba de ser calificado como el mejor restaurante del mundo: estamos en la cresta de la ola”. “Cuando salimos fuera —corroborra Roncero— lo sentimos y nos lo hacen sentir”.

La innovación en la cocina es constatable y seguirá su curso. “Hace 20 años —comenta Roncero— era impensable pronosticar la evolución que se ha producido, pero aún hoy es aventurado poner límites cuando se crea con libertad”.

Sobre las tendencias de la alta cocina, Ramón Freixa pone el acento en el producto. “Hay una cocina de producto, pero está en ebullición y con gente joven que viene

**R**amón Freixa and Paco Roncero, two of the designers of the menus in Iberia’s Business Class, are two pillars of haute cuisine, committed to innovation and always ready to put their talents at the service of Spanish culinary excellence.

Freixa (two Michelin stars, Hotel Único, Madrid) and Roncero (two Michelin stars, La Terraza del Casino, Madrid) are regulars at Millesime, a gastronomic event held in October in Madrid and Mexico that brings together the great chefs and most exquisite products of Spanish and international cuisine.

“For us,” says Paco Roncero, “it’s also a chance to meet again and enjoy things with our friends.” His participation in Millesime, which this year attracted fashion designers, was also a chance for chefs to exchange ideas while basking in the heat of their ovens.

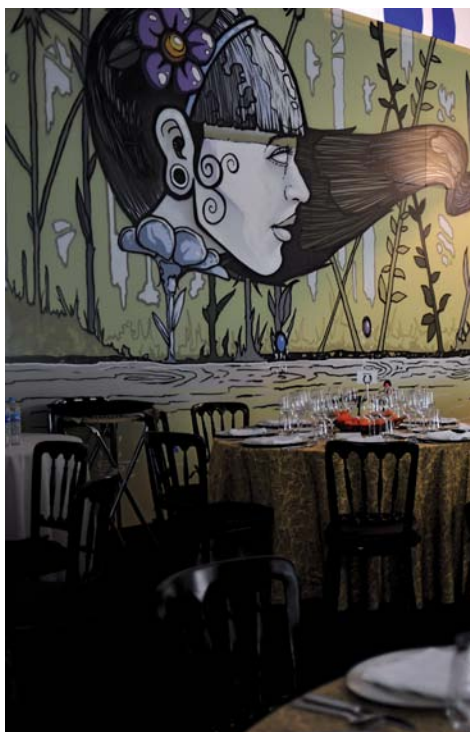
They both agree that Spanish cooking

empujando. España es un hervidero de creatividad". Paco Roncero percibe que en esta materia "está todo más estabilizado; no sé si volvemos a la tradición o no, pero sí percibo la creatividad como recordar sabores conocidos y recuerdos de infancia. No obstante, no se pierde la cocina de vanguardia".

El mundo es cada día más abarcable y los productos viajan a ritmo de vértigo. ¿Se generará también un gusto gastronómico global? "El mundo está abierto y todos recibimos influencias de muchos sitios —afirma Freixa—, pero nuestra cocina tiene un ADN intransferible. Yo suelo decir que mi tendencia es la glocalización, es decir, pensar en global y cocinar en local".

Freixa y Roncero coinciden en que la crisis no influye decisivamente en la alta cocina, que no es nada austera y se nutre de un cliente informado. "Si hay que enriquecer el plato con una gamba de Palamós, dice Freixa, se sirve. La crisis, al contrario, ayuda a buscar nuevas fórmulas, agilizar la creación y a rentabilizar el proceso".

¿El éxito de la gastronomía española? Freixa responde claro y conciso: "Lo que hace grande nuestra gastronomía es la diversidad de producto". ■



is at a high point. "The proof," says Freixa, "is that the Can Roca restaurant has just been designated as the best in the world. We're riding the crest of the wave." Roncero agrees: "We feel this when we're outside Spain."

Innovation in cooking is evident and will follow its course. "Twenty years ago," Roncero says, "it would have been unthinkable to predict this development, but today, when it's possible to create freely, it's risky to set any limits at all."

Asked about trends in haute cuisine, Ramón Freixa stress product. "There is product-based cuisine, but it's exciting now, with young people who are ambitious. Spain is a beehive of creativity." Paco Roncero says that in this field "everything is more stabilised. I don't know if we're returning to tradition or not, but I do detect creative efforts to bring back familiar flavours and childhood memories. Nevertheless, we're not losing the vanguard cuisine."

The world is smaller and smaller and products travel at great speed. Will there someday be a global culinary preference? "The world is open to everything and we are all subject to influences from many places," says Freixa. "But our cooking has a DNA that's not transferrable. I often say I have a tendency toward 'glocalisation', in other words toward thinking globally and cooking locally."

Freixa and Roncero agree that the economic crisis doesn't greatly affect haute cuisine, which is not at all austere and depends on informed customers. "If it's necessary to enrich a dish with a prawn from Palamós, then I do it," says Freixa. "And the crisis also serves to find new formulas, make creativity more efficient and profitable."

The secret of Spain's culinary success? Freixa responds with clarity and concision: "What makes our food great is the diversity of products." ■