

Impreso por: Ediciones del Periódico

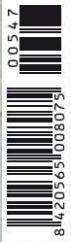
ESTACIÓN GRAND CENTRAL NUEVA YORK ESTÁ DE FIESTA CHRISTIAN BALE SE QUITA LA MÁSCARA

DOMINICAL

10/03/13 NÚMERO 547

ALBERT CASALS
VIAJE A LA
FELICIDAD EN
SILLA DE RUEDAS

PACO RONCERO
'GASTRONAUTA'
EN EL CONFIN
DE LA COCINA



REBELDE

BATTIATO

“EN ESPAÑA LA
GENTE PROTESTA
EN LA CALLE.
EN ITALIA NI ESO,
NOS DA IGUAL”

el Periódico

Sumario

10/03/13 NÚMERO 547

IDOM

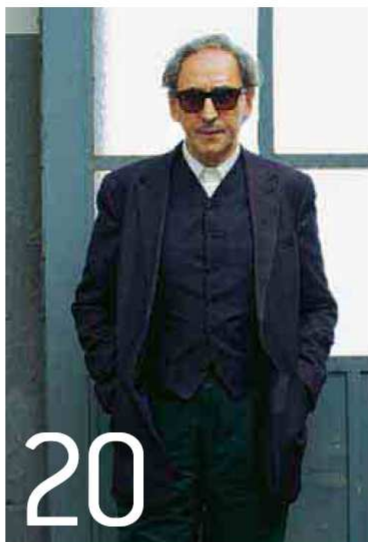
- 04 **LENA DUNHAM** La serie *Girls*, una especie de ficción autobiográfica, la ha convertido en símbolo de toda una generación de mujeres jóvenes.
- 12 **ANABEL ALONSO** La actriz, pizpireta y combativa, vuelve al teatro con *Lastres* y envía un duro mensaje al ministro Wert.
- 14 **ROBERTO BOLAÑO** Convertido en mito prematuro, el escritor chileno protagoniza una gran exposición en su tierra de adopción: Catalunya.

LOS ELEGIDOS

- 26 **CHRISTIAN BALE** El compromiso del actor inglés con el cine es innegable. Lo demuestra en el filme chino *Las flores de la guerra*. Por NANDO SALVÀ
- 30 **ALBERT CASALS** La silla de ruedas no ha sido un obstáculo para recorrer el mundo y ser feliz. Lo cuenta en el documental *Món petit*. Por IMMA MUNOZ
- 36 **GRAND CENTRAL STATION** La famosa estación de Nueva York, escenario de multitud de películas, celebra por todo lo alto su centenario. Por IRENE CRESPO
- 40 **NUEVOS CUENTOS DE HADAS** Hansel y Gretel toman las armas en el cine. Y no es el único cuento que se modifica por exigencias de guion. Por ANA SÁNCHEZ
- 42 **PACO RONCERO** El chef madrileño se atreve a imaginar, junto al inventor y artista Pep Torres, cómo será la alta cocina del futuro. Por PAU ARENÓS

ESPÍA

- 46 **EDWARD STEICHEN** El Centro Nacional Audiovisual de Luxemburgo se convierte en hogar permanente de este fotógrafo legendario.
- 48 **BELLEZA** Placenta, baba de caracol, veneno de serpiente... Composiciones insólitas para una piel perfecta.



20

VUELVE UN MAESTRO

Jota, de Los Planetas, y su socio Manuel Ferrón han adaptado al español el último disco de Franco Battiato. Genio inclasificable, este clásico de la música italiana habla para **DOMINICAL** de su búsqueda de inspiración, de espiritualidad, de la actualidad política de su país y de su alergia al amor. "La última vez que estuve enamorado tenía 18 años", confiesa. Por CARLOS MARCOS

EN PORTADA: Franco Battiato. Foto de CHIARA MIRELLI

30



26



42



NUESTRAS FIRMAS

06 ISABEL COIXET
MARINA Y ULAY

08 JOAN BARRIL
EL PASTOR ALEMÁN

10 PAU ARENÓS
RAVIOLIS DE CORRUPCIÓN

17 BUENAFUENTE
NO INSISTA

50 DAVID TRUEBA
LAS MORDAZAS

CARLOS MARCOS MICHEL SANTAMARINA

DOM

DIRECTOR:
ENRIC HERNÁNDEZ

EDITA:

PROGRESA

REDACCIÓN EN BARCELONA:

Consell de Cent, 425-427

08009 Barcelona.

Tel. 932 65 53 53

Fax 934 84 65 15

dominical@elperiodico.com

REDACCIÓN EN MADRID:

Valentín Beato, 48

28037 Madrid.

Tel. 915 38 62 75

Fax 915 22 22 91

dominical@prisarevistas.com

PUBLICIDAD:

Tel. 917 01 25 67

IMPRESIÓN:

DÉDALO HELIOCOLOR, S. A.

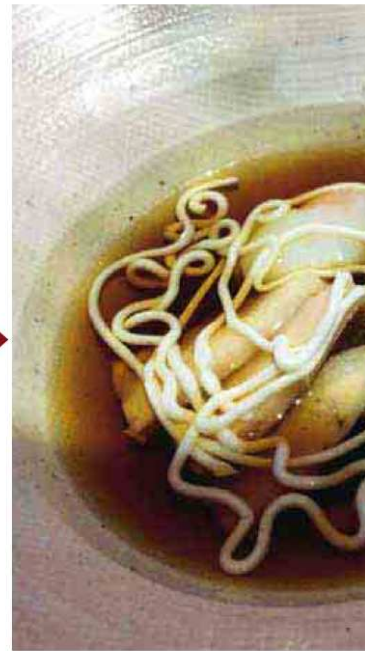
DEPÓSITO LEGAL:

M38920/2002

ISSN: 1695-162x

Controlado OJD

DOM 3



Paco RONCERO

LA MESA DE 'BLADE RAMEN'

ES EL ENSAYO DE LOS COMEDORES DEL FUTURO.
EL PRIMERO DE SU ESPECIE. EL CHEF MADRILEÑO
SE ATREVE A IMAGINAR CÓMO SERÁ LA ALTA COCINA
DEL MAÑANA, UNA EXPERIENCIA TECNOEMOCIONAL.
Y POR LA QUE ALGUNOS PAGAN MUCHOS EUROS

TEXTO Y FOTOS PAU ARENÓS

LAVIVENCIA que se narra en estas líneas es extrema. Las páginas podrían llevar el epígrafe *gastronomía, tecnología, magia, videoarte, artes escénicas, parque de atracciones*. No es pereza ni ambigüedad, sino un modo de llamar la atención sobre la complejidad e interdisciplinariedad del suceso. Los actores son dos: el cocinero y maratoniano Paco Roncero y el inventor, ilusionista y músico Pep Torres. El escenario, el Casino de Madrid, edificio decimonónico donde ciervos de alta cuna disecan y cuelgan la cabeza de venerables socios, o al revés.

Esa institución en la que obligan a la corbata alberga –excitante contradicción– un restaurante *high tech*, La Terraza, donde Roncero ha conseguido un híbrido entre el chip y el producto.

Hace dos años soñó ("el sueño") un comedor de última generación con una mesa de quirófano para operaciones de alta cocina. Un sitio único, el primero de su especie.

"No solo se trata de servir platos, sino de mejorar la experiencia de lo que hay alrededor. Hemos trabajado los sentidos, el confort del espacio. Pero no olvidemos que



En el puesto de mando, Paco Roncero, chef de La Terraza del Casino de Madrid, en el laboratorio. Izquierda, los tubitos vacíos de 'Blade Ramen' y, al lado, el resultado: fideos de aceite de oliva coronando el ramen (sopa) con panceta ibérica.

lo más importante, lo más importante es lo que se come”.

La lista de proveedores rebasa la convención. Si, agricultores y pescadores y carniceros. E ingenieros aeronáuticos. Y diseñadores de aromas y de ambientes y de “experiencias sensoriales”, como Pep Torres, que dirige el Museu d'Idees i Invents de Barcelona y ha dibujado máquinas tan saludables como una expendedora de bollería a pedales. Humor y responsabilidad.

CÓMO GASTAR LOS AHORROS. Para cumplir “el sueño” hiperbólico, Roncero persuadió a cinco empresas. La impaciencia hizo que adelantase el dinero: “Saqué los ahorros de toda la vida sin que mi mujer lo supiera”. No ha habido divorcio y el dinero ha regresado al limbo bancario.

El cocinero usa el cubículo como centro de investigación, taller o laboratorio, tanto da el nombre con el que los chefs tecnoemocionales se refieren a esos lugares donde el pensamiento toma forma. Solo en ocasiones señaladas acepta a ocho comensales exclusivos en torno a una mesa alta

rectangular. Ni uno más. Él es el noveno. Maestro de ceremonias, demiurgo. El hombre medicina. Va guiando a los clientes o convidados por un itinerario que sabe, que huele, que se ve, que se escucha, que se toca. Los cinco sentidos, más el sexto, ese que no tiene nombre, que intuimos, y que entona y armoniza a los demás.

LA MESA DE LA VESTAL. La sala está viva, cambia de color, temperatura, grado de humedad. La mesa –fabricada con keraon, un material cerámico– tiene nombre de vestal: Hisia. Si alguna vez hay que sacar la vesícula a un camarero, mejor sobre este altar. Se calienta, es una pantalla, la perfeccionan luces, aromas que puntúan la acción (ese apartado es demasiado... inodoro), incluso sirve para una actividad antigua y manual: ¡el emplatado! En el extremo opuesto al chef-narrador, poseído por la furia tecnológica, bailan los dedos de los ayudantes.

Hisia se comporta como un barman silente: gracias a un mecanismo magnético, agita un Bloody Mary, sin que el cliente toque el recipiente, mientras tiembla la

trompeta de Miles Davis y fluye Nueva York en blanco y negro.

LA CHISTERA. El encuentro entre Roncero y Torres fue como el del ilusionista y el conejo. Se necesitaban y complementan. Fue Javier Portolés, de la empresa Inhedit, quien dirige el proyecto, el que los metió en la chistera.

Torres, cuya cabeza es un desván iluminado con leds, quiso conocer a la persona para desmontar al cocinero. Ha decidido música e imágenes, ha escrito el guion, si bien el trabajo valioso es el que no se ve ni se escucha ni se huele. Una trémula labor subterránea: “La experiencia está trabajada en muchas capas de información, algunas son obvias, otras casi invisibles. El texto de Paco, la música, las imágenes, los olores, el color de la sala, los silencios, los momentos fríos y distantes, los tiempos (importantísimos), la calidez cada vez más visible. Se trata de un trabajo artístico muy complejo del que cada asistente sacará su lectura”.

UNA AUTOPSIA. La cita con los ocho →

La mesa de sacrificio. El inventor y artista Pep Torres, ante la mesa Hisia. Abajo, imágenes de pinturas proyectadas sobre Hisia y el Lego de chocolate, que cada comensal salsea a su gusto, creando formas.

→ comensales es en el bar La Viga. Desconcertados y con una carta de bienvenida, acceden al Casino por la entrada de mercancías. Fue en La Viga, lo sabremos al acabar, donde Roncero tuvo “el sueño”.

Una puerta blanca separa el siglo XIX del XXI. Fuera hay un hombre sentado ante una mesa de roble: escribe de espaldas a una librería con lomos de cuero, ajeno al *show* y al paso del tiempo. Dentro, un chisporroteo de neones. ¿La sala de autopsias de un hospital público de Manhattan en quiebra? Pep Torres traza un camino del frío al calor, de lo azul al rojo.

Proyecta sobre la mesa un mantel a cuadros y los platillos brincan de gusto.

GRANDES ORQUESTAS. “No aderezamos con sal y pimienta. Aderezamos la parte sensorial, emotiva. Relajaos, dejaos llevar”, susurra Roncero en fase yogui. Volad en esta alfombra de Aladino, podría seguir.

La comida dura unas tres horas, 53 cortes musicales, seis aromas, 20 servicios, cinco vinos seleccionados por María José Huertas (con la cata comentada por la sumiller), tres cocineros, dos camareros, una regidora, Nerea Ruano, y hasta una docena de cómplices. En la cocina de vanguardia, los chefs son precisos, se la juegan en segundos con preparaciones delicadas, así que en la realidad alterada de este taller suman al enredo la mecánica del *on/off*, del *fast forward* y el *rewind*. Qué ridículo si los videos no entran sincronizados.

Henry Mancini, Xavier Cugat, Burt Bacharach, metal y *feeling*, tortilla de camarones, fresa helada con parmesano, cono de panceta ibérica con tartar de ostras, pato Pekín. Cha-cha-cha-cha.

PIES EN LA HIERBA. Sobre Hisia, el vídeo de unas piernas que se balancean sobre el pasto. El tronco de cada comensal se ajusta a las extremidades filmadas.



Guisantes con su mantequilla y gamba roja. Tardes de junio mientras la brisa verde despeina. Tierra húmeda, barro en los pies. Roncero habla de las correrías por el Retiro, que lo relajan, que lo dilatan. Es un maratoniano, alguien que se calzó unas zapatillas y las carnes se le apretaron al hueso.

‘BLADE RAMEN’. El momento cósmico, inspirado en la película *Blade Runner*, de Ridley Scott, ese mañana que a lo mejor es el presente, metrópolis humeantes, contaminación y sopa, replicantes de ojos azules o con lentillas que somos nosotros. Las notas acuáticas de Vangelis. Un tazón con panceta ibérica a baja temperatura.

El comensal o replicante abre un tubito y vacía el contenido –una emulsión de aceite de oliva hojiblanca con anguila–, que serpentea sobre el caldo como si fueran unos fideos de ramen, *Blade Ramen*.

¿Qué comeremos en el futuro? ¿Dónde comeremos en el futuro?, se preguntan. Scott intuyó el dominio de lo asiático, de lo callejero y el abuso de los anuncios apabullantes. Las capitales del planeta le han copiado. La mesa es una nave espacial que lleva hasta la Luna. Qué buen momento hubiera sido para alunizar con Sinatra.

Vaporizan con una mezcla de “metal candente, iones y elementos radiactivos”. Si Hisia es el mobiliario del porvenir y el *Blade Ramen* el alimento, esta peste a tubo de escape del *Enterprise* representará el hedor de las tripas del sistema. Camina el cocinero, con botas y traje, por los confines de la cocina. *Gastronauta* en la frontera.

EL CONFÍN. ¿Los restaurantes que están por llegar serán así? Solo algunos, poquitos, cabezas de cohete. Es la evolución más drástica de la corriente tecnoemocional. Lo anómalo es que en un país arruinado y deprimido tres restaurantes visionarios,

uno de Madrid y dos de Catalunya, hayan invertido en abarcar y comprender la Cocina Total. Son ejercicios distintos pero hermanos, o primos hermanos.

El 41º Experience de Albert Adrià –que traslada al piso superior de Tickets y amplía a 22 comensales– y *El somni* de los hermanos Roca y el artista visual Franc Aleu, la *òpera gastro* en 12 actos que estrenarán para 12 elegidos el 6 de mayo en el Centre d'Art Santa Mònica.

Arte, arte y tecnología.

La comida, para que no haya dudas, sobresaliente. La comida, para que no haya dudas, es lo capital. ¿O esa es la frase para apaciguar conciencias y detractores?

Las tres jotas, Joan, Josep y Jordi han convencido a apetentes e inapetentes, de Miquel Barceló a Zubin Mehta, a que se presten al experimento (cena-robots-película-exposición-web-libro) que explora el borde del Sistema Gastro. El placer, por supuesto, y lo desagradable para comprender lo agradable. ¿Cuántas veces los cocineros se ocupan del dolor, tan humano?

Qué lejano y rudimentario aparece el iPod del británico Heston Blumenthal con ruido de olas para intensificar la ingesta de moluscos. En 2009, el norteamericano Grant Achatz reflexionó sobre el comedor sinestésico y cómo “tocar el estado anímico” con la escenografía adecuada.

Para analizar esta desviación, los expertos suelen referirse a la mesa única, aspiración del chef artista, representada por el establecimiento tokiota Mibu, aunque la tecnología del señor Ishida se reduce al cuchillo.

La cocina es ya 3D y necesita de pocos efectos especiales.

BOLSILLOS DE ORO. Sukiyabashi Jiro, una barra en el metro de Tokio, es uno de los restaurantes más caros del mundo, a 11 euros el minuto (20 nigiris, media hora, 350 euros). En la cifra infartada se mantie-



Un momento de relax. Pies sobre la hierba, suena Christopher Bissonnette y los camareros sirven guisantes con mantequilla y una gamba roja, un mar y montaña. En el ambiente, olor a tierra mojada.

“Nunca pensé en el fracaso porque tenía muy claro las líneas que no había que pasar”, explica Roncero

ne Paco Roncero Taller: 15.000 el paquete, a diez euros el minuto. “Lo que más aprecia el comensal es el tiempo que le dedicas”, desliza el chef después de desvelar cómo unos ingleses pagaron 41.000 euros. Pujaron por acceder a este palomar tecnológico de Madrid en una subasta organizada por Elton John en Londres.

LO BUENO ES MALO. Algunas piezas son malévolas y pellizcan: observar conejitos mientras clavas el colmillo en un bollo al vapor de liebre, para seguir con el lomo saltarín y un chocolate de caza. ¿Somos buenos y dóciles o crueles? La banda sonora es de Nick Lowe. La bestia que hay en mí.

PITUFO. La paella en la que los granos de aceite (el chef es experto oleico) sustituyen a la gramínea. ¿Los sarmientos? Una almohada que calienta la mesa y que los camareros pinchan para liberar recuerdos a brasas (aunque huele a ¡crema catalana!). El Lego de chocolate que requiere de la pericia o impericia del cliente para ser completado: cuatro jarritas con colores ácidos (crema de almendra) con las que embadurnar el postre. El reto es vencer el rechazo a azul, a menos que seas un Pitufito.

LAS LÍNEAS. “Nunca pensé en el fracaso porque tenía muy claro las líneas que no había que pasar”. La frivolidad. Lo superfluo.

FIN. Sobre Hisia, la proyección de unas diminutas señoras de la limpieza. Los *gastro-nautas* se marchan tras la ronda por el espacio. Sabemos ya que el futuro huele a metal fundido. Y este presente. **DOM**



Vea la charla de Paco Roncero y Pep Torres –más algunos platos– con el móvil o en www.elperiodico.com