

CÓMICA: G. SERRA

del finde semana



Cocinar con los cinco sentidos

Paco Roncero diseña una experiencia culinaria en su taller, junto a Pep Torres, en la que música e imágenes interactúan con cada bocado P. 84-85

CINE

Hermanos de cine

Los Wachowski, acompañados del director Tom Tykwer, regresan a la cienciaficción por todo lo alto: una superproducción de tres horas plagada de estrellas con aspiraciones filosóficas. **P. 72-73**

La crítica de LARAZÓN ★★



TEATRO

Fassbinder hace juego en La Abadía

El director inglés Dan Jemmett estrena en Madrid «El café», una crítica del dramaturgo y cineasta alemán de la ambición, la corrupción y la hipocresía social dentro de un casino. **P. 78-79**



MÚSICA

Todos quieren a Ron Sexsmith

Uno de los mejores escritores de canciones del panorama independiente visita España con nuevo álbum, cargado de fuertes emociones y sutileza tras haber superado un problema de salud. **P. 77**



REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN:
José B. Meléndez, 42 - 28027 Madrid.
Teléf - 91.324.70.00 Fax: 91.324.94.51.
Teléfono de Atención al lector 91.324.71.24 www.larazon.es

DELEGACIONES: CATALUÑA: Avinguda Diagonal, 652-664
- 08034 Barcelona. Teléf: 93.240.2960.
COMUNITAT VALENCIANA: Plaça del Ajuntament, 39.
7°C 46002 Valencia. Teléf: 96.3.52.48.77.

CASTILLA Y LEÓN: Santiago 19-21. 7°C 47001 Valladolid.
Teléf: 98.3.26.2809.
ANALUPECIA: Central Ribao 23-25. 2°C 41003 Sevilla.
Teléf: 954367700.

VENTA EN PORTUGAL: de Lunes a Domingo 1.50 €
Impresor: Lagarza (Madrid), Diario Mediterráneo (Castellón), GPD
(Barcelona), Incafiestas (Córdoba). D.L. M-50234-2003

Finde

CINE | MÚSICA | TEATRO | GENTE | **COMER** | TELEVISIÓN

Paco Roncero regresa al futuro

El chef ofrece una experiencia gastro-sensorial donde la música, las imágenes y los olores interactúan con cada plato

Tatiana Ferrandis - Madrid

El objetivo del chef es desconcertar a los comensales. Lo consigue. Nos cita en La Viga, un estupendo bar de barrio en el que reciben al cliente con un caldo caliente. Es de agradecer. Mientras entramos en calor, una persona de su confianza nos entrega una carta firmada que comienza así: «Soy consciente de que posiblemente le sorprenda estar en este sitio. Es lógico». Relata que no se trata de un lugar escogido al azar, no, sino que «forma parte del trayecto al interior de una experiencia que, estoy convencido, no olvidará». Al Paco Roncero-Taller se accede por la parte de atrás del Casino de Madrid. Se trata de un laboratorio gastronómico que hace imprescindible un buen lavado de manos. Todo está impolutamente. Las luces bailan al compás de la música de Chihai Hatakeyama, elección de Pep Torres. Además de creativo, inventor, escritor y músico es el fundador del Museo de Ideas e Inventos de Barcelona. Su máquina expendedora unida a una bicicleta estática, creada como respuesta a la campaña para combatir la obesidad infantil, fue reconocida por «Time Magazine» como uno de los cincuenta mejo-

+ COCINA OPERÍSTICA

El chef francés François Vatel ha servido de inspiración a los hermanos Roca para llevar a cabo «Somni» («Sueño»), un proyecto audiovisual de cocina operística, cuya primera cena está prevista para el 6 de mayo en el Centro de Arte Santa Mónica de Barcelona: «Se trata de una cena inspirada en esa idea de Vatel tan vanguardista

que conecta la gastronomía y la música. Está compuesta por doce actos, doce piezas musicales y doce imágenes, proyectadas sobre la mesa con la técnica del vídeo-arte, y una docena de platos que cuentan una historia a doce comensales. Es una cena que pretende crear un instante de belleza maravillosos», explica Joan.

res inventos de 2009. Se define como «un creativo renacentista» y es el encargado de crear la atmósfera emotivo-sensorial de este espacio futurista y de escoger los ritmos que acompañan a cada bocado.

Poética puesta en escena

Asimismo, ha diseñado los olores que impregnan la sala y ayudan a interpretar los platos que componen el menú a través de una poética puesta en escena en la que entran en juego la temperatura de la sala, la humedad y las imágenes que aparecen en la mesa, así como videoproyecciones que logran redimensionar las sensaciones que provoca la comida en el comensal.

Se trata de un innovador rincón de 45 metros cuadrados, cuyo espí-

ritu es la investigación, dotado con la tecnología más puntera. Ya dijo hace tiempo Ferran Adrià que los restaurantes con una sola mesa son una clara tendencia culinaria: «El futuro ha de caminar hacia la exclusividad y en ella cabe un servicio personalizado», reflexionó después de una de sus tantas visitas a Tokio, donde son muy comunes estos lugares privados regentados por maestros de los fogones, entre ellos, Mibu, uno de los restaurantes más exclusivos del mundo dirigido por Hiroyoshi Ishida y su esposa Tomiko Ishida, quienes sólo cocinan para ocho comensales. Los mismos que acoge Hisia, la mesa inteligente de unos seis metros de largo. En ella ya se han sentado numerosas personalidades sin desvelar, ya que el espacio, con un alquiler que ronda

El análisis

Quique Dacosta*

¿Dónde está el límite?

● ¿Cree usted que el comensal es cada vez más exigente?
-Sí, por lo menos el mío. Sabe de gastronomía y acude al restaurante con la mente abierta y con unas ganas enormes de vivir una gran experiencia culinaria diferente. Me gusta que conozca otras cocinas para que

sea capaz de evaluar la mía con objetividad.

● ¿El futuro está en ofrecer exclusividad?

-Sí, pero también en poder elegir otro tipo de conceptos (hamburgueserías, arrocerías, locales de tapeo...) sensibilizados con la biodiversidad, el territorio y con explorar técnicas para avanzar hacia el compromiso vanguardista.

● ¿Que tipo de experiencia vive el comensal de Quique Dacosta Restaurante?

-Va asociada a una interpretación muy personal, que se cuenta desde una visión puramente vanguardista. Depende de la sensibilidad del cliente

para captar el planteamiento culinario.

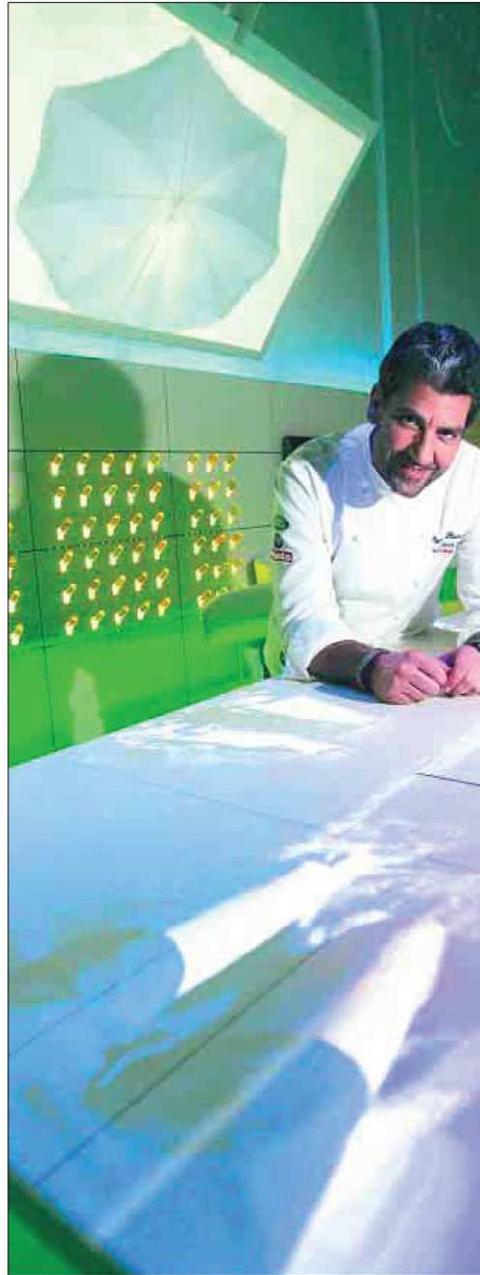
● Entonces, tradíczamesu lenguaje de vanguardia.

-Sólo lo puedo codificar y descodificar comiendo mis platos. Lo que hacemos va unido a los sabores, a la memoria, a la tradición actualizada, a la provocación, a la ironía y a la técnica. Es una vivencia sensorial.

● Comienza su primera temporada con tres estrellas Michelin, ¿que hay de nuevo?

-Además del menú «Universo local», ofrecemos otro, aún sin título, formado por 55 degustaciones recién creadas.

*Chef y propietario de Quique Dacosta Restaurante





Cornelia G. Santos

Roncero, apoyado en Hísla, la mesa inteligente de su taller que proyecta las imágenes que trasladan al comensal a vivir una experiencia culinaria única



RAMEN, EL PLATO FUTURISTA
Es un cocido japonés que tanto Roncero como Torres han trasladado al universo de «Bla de Runner» con aroma a espacio incluido: «Una mezcla de metal candente, iones y elementos casi radiactivos», explica Torres.

DE POSTRE, PAINTING TALL
«La barrera más importante de la creatividad es el miedo», advierte el chef. El dulce es una escultura de chocolate sobre la que el comensal vierte crema inglesa de diferentes colores a su gusto antes de saborearlo.



los 15.000 euros, es tan único como privado. Unas ricas aceitunas, acompañadas de una manzanilla de bota, llegan al ritmo de «Ambre» y «Tristana», de Nils Frahm, y sirven para abrir boca antes de adentrarnos en la cata de aceite de oliva, el ingrediente fetiche del chef. Doscientas dieciséis probetas componen su curiosa oleoteca. Saboreamos tres elaborados con fanga, una variedad de Castellón, procedente de olivos milenarios: ocal, de Valderrama

horas de trabajo e investigación. Unas finas y crujientes tortitas de camarón, kikos con guacamole, pizza de atún con sésamo negro y alga nori, un original cono de panceta ibérica suflada con tartar de ostras caliente, una exquisita fresa helada con pamesano, el chocofoie y un crujiente con pechuga de pato y pepino son algunos de ellos: «Es un concepto muy ferraniano. Los doce años que he trabajado con Adrià me han marcado, aunque tenga mi vanguardia», prosigue.

■ **«Es un concepto muy ferraniano. Los doce años que he trabajado con Adrià me han marcado, aunque tenga mi vanguardia», dice**

(Toledo) y, por último, royal de Castillo de Canena. Y nos los comemos vertidos en un cono de obulato y mojado en un jarabe de azúcar. Suenan temas de Chare & the Salsoul Orchestra, de Adam Rafferty y «Give Me the Night», de George Benson, ideal para prepararnos un «bloody mary», que se agita con la mirada, al tiempo que en la mesa inteligente aparecen imágenes que nos trasladan a Nueva York: «En esta sala hay mucho sentimiento, magia y emoción», añade. Y de juego con elementos reales y virtuales, un espectáculo sensorial con el que la mente participa tanto como las manos, sobre todo cuando comienza el desfile de «snacks», otra pasión culinaria de Roncero, que a la vista parecen sencillos, pero detrás llevan

EL EXPERTO



DÍAS DE VINO Y ROSAS

Andrés Sánchez Magro

Me gusta Rías Baixas

Beber alvarinho es el signo de distinción en cualquier barra o mesa. Nuestros grandes blancos. Pazo de Señoráns es una de las maravillas de esta espléndida zona de vinos. La tipicidad se marca con ejemplares como este Pazo, cuya mineralidad nos recuerda a su proximidad al mar. Y una de las subzonas del Salnés, un viñedo propio, que suele dar vinos de calidad, ha potenciado esta mágica uva gallega. Selección de añada, es un elegantísimo alvarinho, con cuerpo, gracias a la calidad de la fruta y a sus treinta meses de crianza sobre lías. Añada 06, de color amarillo vivo y brillante, complejo y muy profundo, donde las notas de la variedad y su evolución coexisten. Este vino seductor presenta recuerdos de manzana, albaricoque, flores blancas y las características

notas minerales muy potentes y bien integradas. Su boca es personal y definida. Con una rotundidad inconfundible al inicio, una longitud exquisita, muy envolvente, y con un conjunto final tremendamente serio. Graso y bien estructurado, nos ofrece razones para esperar a este vino de bandera y su evolución durante mucho más tiempo. Una nueva muestra de lo que Marisol Bueno y el rigor de una bodega central de alvarinho pueden ofrecer. Esa uva siempre nos hace soñar con un mundo atlántico, de Galicia interior, y de unos vinos que sólo tienen parangón con los grandes europeos.



FICHA

Nombre: Selección de Añada. D.O.: Rías Baixas.
Bodega: Pazo de Señoráns.
Precio: 35 euros. Web: www.pazoeseñorans.com

Hay momentos en tu vida que son muy especiales



Con Valdani Catering serán inolvidables

Porque además de la emoción que todo evento tiene por sí mismo, con Valdani Catering vivirá una gran experiencia culinaria.

Nos adaptamos a todas las necesidades con flexibilidad, pero siempre desde la excelencia, para ofrecer los mejores productos y el servicio más exquisito.

En Valdani Catering trabajamos con gusto para que el gusto sea suyo.



EVENTOS • PRESIDENTES • Fiestas • Bodas
www.valdanicatering.es