

Quién Es Quién En Platea

Te presentamos a los protagonistas de este espacio gastronómico, único en su especie, que ha revolucionado la escena culinaria de Madrid.

POR PABLO ORTEGA



QUIÉN ES
QUIÉN EN
PLATEA



SINERGIAS



*Bajo este nombre se presenta la unión de tres grandes de la gastronomía como son **Marcos Morán, Paco Roncero y Pepe Solla**, quienes han creado cinco espacios diferentes para la ocasión.*

Aquello de que tres son multitud parece que es falso. Al menos en este caso, en el que estos pesos pesados de los fogones han decidido poner en común su talento. El resultado son, por un lado, La Batea, Castizo y A Mordiscos, situados en El Patio y con una filosofía de comida informal y un especial guiño a la tapa. Y, por otro, Entrecortes y De Cuchara,

ubicados en El Foso y enfocados a los guisos tradicionales y a profundizar en nuestras raíces de hoy y de siempre.

Las razones por las que decidieron embarcarse en esta iniciativa parecen claras, según nos explica Pepe Solla: "Platea es un proyecto único en Europa, el espacio, la oferta, la localización... Todo esto lo hace mágico. Y además tengo la suerte de poder embarcarme con dos grandes colegas, como Paco y Marcos, que sin duda lo hacen más atractivo todavía". A lo que Marcos Morán añade que "es un parque de atracciones de la gastronomía, un lugar para todos los públicos, para picar, comer, merendar, cenar cualquier día y a cualquier hora, con una oferta tan amplia que difícilmente podrá dejar a nadie insatisfecho".

A pesar de que les une una gran amistad y ya habían coincidido en espacios *pop-up*, eventos y congresos, no nos deja de sorprender, sin embargo, que hayan formado un grupo en lugar de crear cada uno su propio proyecto. "Platea nos propuso varios espacios para que desarrolláramos una oferta gastronómica de tapeo, pero en vez de hacerlo por separado nos planteamos: ¿por qué no hacerlo en conjunto? Creo que es algo mucho

más enriquecedor", opina Paco Roncero. "Los *brainstormings* que hacemos son brutales, las ideas fluyen a una velocidad de vértigo... Aunque la verdad es que aplicarlas después en este concepto de espacio es más complicado", reconoce.

Y ante la cuestión de si no es complicado mantener los egos a raya para llevar el triunvirato a buen puerto, Pepe Solla se encarga de desterrar nuestras dudas por completo: "No es complicada la toma de decisiones a tres bandas.

Casi al revés... Tenemos visiones paralelas de la gastronomía pero con matices diferentes muy marcados, y eso nos da mucho juego. Y ante la duda, quien manda siempre es el cliente".

Y hablando de los clientes o, mejor dicho, de lo que se encontrarán éstos en los diferentes espacios de Sinergias, también lo tienen claro: "Podemos decir que los cinco espacios tienen una marcada personalidad española, y que además cada uno responde a lo que su nombre sugiere: La Batea con una oferta marinera; Castizo, el más español (croquetas, frituras, tortillas); A Mordiscos, la frescura de la cocina hecha al momento (dos mordiscos para comerse una tapa); Entrecortes, una selección de nuestras carnes en distintos formatos y De Cuchara, el guiso por excelencia, el cariño del fuego, la viveza de las verduras salteadas al momento". No suena nada mal.

