



Leonardo da Vinci inmortalizó el encuentro de Jesucristo con sus apóstoles en el famoso cuadro de 'La última cena'.

GASTRONOMÍA CATÓDICA

Con motivo de la Semana Santa, dos reputados 'chefs' y un historiador reinventan el menú que degustaron Jesucristo y sus apóstoles y que Leonardo da Vinci retrató

Última cena con estrellas Michelin

SOFÍA LORENZO / Madrid
¿Cómo sería la Última cena que tuvo Jesucristo con los apóstoles en la actualidad? Canal Historia y Canal Cocina han encendido los fogones católicos para recrear el menú de la cena más famosa de la historia, en una producción conjunta que se estrenará en ambos canales mañana (Canal Historia, 20.55 horas y Canal Cocina, 22.30 horas).

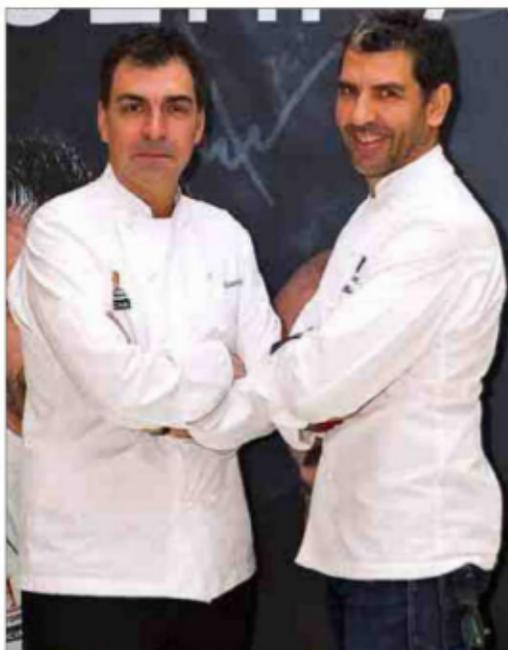
Ramón Freixa y Paco Roncero, galardonados con dos estrellas Michelin, cerraron por un día sus restaurantes y cambiaron a los clientes por cámaras para reconstruir este particular menú y adaptarlo al siglo XXI con la ayuda del paleografo, Miguel Ángel Almodóvar.

La labor de documentación de esta peculiar cena corre a cargo de Almodóvar, quien reconoce que aunque no se mete en la cocina, es «un apasionado de la gastronomía». Según sus investigaciones históricas, que dice son «absolutamente ciertas» en la Última cena se sirvió: Pan ácimo, ensalada de hierbas amargas, trucha o cualquier otro pescado de río, cordero relleno y asado y de postre una compota llamada Jaroset.

La primera Última cena estaba llena de simbolismo, por ejemplo, tal como cuenta Almodóvar: «La ensalada de hierbas amargas simboliza la vida sumergida en lágrimas que llevaron los judíos en Egipto, el cordero era el plato fundamental de la Pascua judía y Jaroset es una compota de higos que simboliza el barro que sirvió para construir los ladrillos en Egipto».

Igualmente, Freixa y Roncero han querido reflejar este simbolismo, siempre unido a la vanguardia y a la historia: «Hemos aportado nuestra filosofía de considerar la Última cena como una fiesta rodeado de la gente a la que quieres, y no como una tragedia», explica Roncero.

Freixa, quien sostiene que los apóstoles cenaron «poco y mal» y que su Última cena ideal sería «una tostada con tomate y un buen jamón», propone una *Rosa de envi-*



Ramón Freixa y Paco Roncero. / FOTOS: ANTONIO HEREDIA

dia con callos de bacalao y hierbas amargas. Aquí juega con las palabras envidia-endivia que según él había en torno a la Última cena y la amargura representada por las hierbas. Los platos fuertes son *Cordero Lacado con garbanzos, coles y gel de aceituna* y *San Pedro con piedras, fósiles de pescado y cal-cots*. Este último simboliza al primer Papa de la Historia. Completa este menú *El beso de Judas*, representando la traición. «Un beso de chocolate blanco que parece dulce, pero que en realidad es picante. Es un beso que piensas que es de alguien que te quiere, pero para nada. Es de traición», declara Freixa.

«Para mí, la Última cena ideal sería unos huevos fritos con patatas», confiesa Roncero, cuyo menú se compone de un *Huerto de hierbas amargas y verduras encurtidas*, todo comestible, incluso el sustrato, y que representa la amargura que se vivió en el Huerto de los Olivos. Lo completa un *Pan crujiente de hierbas* que representa el pan ácimo. Los platos fuertes son una *Lamprea con vino tinto jengibre* y *Cordero asado con dátiles*. El menú se cierra con un postre de *Rai-ces de chocolate con manzana y orejones*.

Para regar este menú no puede faltar algo tan característico en la tradición cristiana: el vino. Para Almodóvar «lo más apropiado sería un tinto». Sin embargo, Freixa apuesta

por las burbujas —en alusión al cava— aunque reconoce: «Habrá vino de misa en el postre».

El año pasado ya se experimentó con la Última cena y la interpretación del chef de vanguardia David Muñoz. Ante la posibilidad de hacer una colaboración conjunta, tanto Freixa como Roncero coinciden: «Sería muy interesante hacer una Última cena con la propuesta de 12 cocineros, los 12 apóstoles».

«La mejor manera de celebrar la Semana Santa es con una Última cena actualizada», apunta Carolina Godayol, directora general de The History Channel Iberia. Ya sólo falta ponerse el delantal.



'LA AMARGURA'

INGREDIENTES:
Esta rosa con hierbas del cocinero Ramón Freixa lleva tripas de bacalao, achicoria, endivia, leche agria y piel de bacalao crujiente.

'MONTE DE LOS OLIVOS'

INGREDIENTES:
El cordero lacado de Freixa se compone de cordero lechal, coles de bruselas, pistachos, puré de garbanzos, salsa de vino y gel de aceitunas.



'PAN CRUJIENTE'

INGREDIENTES:
Con agua, aceite, harina de maíz y hierbas aromáticas se puede preparar esta receta de Paco Roncero, que sirve de aperitivo o acompañamiento.

'LAMPREA CON VINO'

INGREDIENTES:
El plato de Roncero se elabora con lamprea, oporto, manzanilla, vino tinto, armañac, salsa de soja, cebolla, zanahoria, puerro, crema de coliflor y láminas confitadas de jengibre.