

## Paco Roncero y Ramón Freixa ofrecen la Última Cena más vanguardista

TELEVISIÓN GASTRONOMÍA | 02 de abril de 2014



[Ampliar](#)

Los cocineros Ramón Freixa (1) y Paco Roncero, distinguidos con estrellas Michelin, durante la presentación hoy de la adaptación que han hecho para un programa televisivo del menú de "La Última Cena" al siglo XXI. EFE

Madrid, 2 abr (EFE).- ¿Qué platos compondrían la Última Cena si Jesús fuese el Mesías del siglo XXI? Los reputados chefs Paco Roncero y Ramón Freixa han diseñado sendos menús a la altura de la cita bíblica en los que aportan a las pautas históricas toda su creatividad vanguardista.

Dos propuestas para actualizar la cena más famosa de la historia, cuyos detalles se han plasmado en el programa "La Última Cena", que Canal Historia y Canal Cocina estrenan el 4 de abril y que se podrá degustar en los restaurantes La Terraza del Casino y Ramón Freixa, ambos en Madrid y que suman cuatro estrellas Michelin, desde mañana hasta el 12 de abril bajo reserva.

Los cuatro evangelios canónicos narran que Jesús reunió a sus discípulos para festejar la Pascua judía y anunciarles que la traición de uno de ellos le llevaría a la muerte, aunque resucitaría al tercer día. En las posteriores plasmaciones artísticas de ese encuentro sólo figuran pan ázimo y vino, base de la eucaristía cristiana.

Según el paleogastrónomo Miguel Ángel Almodóvar, que ha asesorado a los chefs, también degustaron, "recostados en el suelo", una ensalada de verduras amargas "que recordaba las lágrimas del pueblo de Israel en su cautiverio de Egipto" y un pescado del Jordán o del mar de Galilea", detalla hoy a Efe.

El banquete continuó con cordero pascual (relleno y asado) y terminó con "jaroset", una mezcla de frutos secos, miel y vino dulce que "evocaba el mortero con el que los judíos fabricaban los ladrillos con los que construían en Egipto".

Con estas bases históricas Ramón Freixa ha creado un menú para una Última Cena que bien podrían haber disfrutado Jesús y sus discípulos de haber sido coetáneos del chef catalán afincando en Madrid. "Es una cena rica: si alguien cena por última vez, ha de ser una cena diez, con amigos y con burbujas. Ellos cenaron muy mal", dice a Efe.

Freixa convierte la envidia que rodeó a Jesucristo en una rosa de endivia con callos de bacalao y hierbas amargas, homenajea al primer papa con un san pedro con piedras, fósiles de pescado y calçots; lleva al cordero pascual al Monte de los Olivos con un gel de aceitunas y plasma el traidor beso de Judas en un postre dulce y picante.

Lo riega con cava que dan paso a un vino de misa de la bodega Muller (Tarragona), tradicional suministradora del Vaticano.

Paco Roncero transforma el pan ázimo en un pan crujiente de hierbas, el lugar de la última oración de Jesús en un huerto de hierbas amargas y verdura encurtida, incorpora la lamprea con vino tinto y jengibre como pescado de río de temporada, propone un cordero asado con dátiles y vuelve a un escenario bíblico en el postre, con sus raíces de chocolate con manzana y orejones.

Ambos trabajan con los amargos, sabores de traición y muerte, pero aseguran que si, en un juego histórico propuesto por Efe, hubiesen sido llamados como chefs para cocinar la Última Cena, sus propuestas habrían ido encaminadas al máximo disfrute sensorial y palatal de los trece comensales que citan los cuatro evangelios canónicos.

"Si es tu última cena tiene que ser la fiesta, con amigos de verdad, burbujas y música", comenta Freixa. En el mismo sentido, Roncero apostaría por una cena con los platos favoritos de los comensales y un ambiente que no evocara la tragedia sino la felicidad.

Los menús que ambos han elaborado y que, además de contemplarse en Canal Historia y Canal Cocina podrán degustarse temporalmente en sus restaurantes están tan actualizados que sus platos no podrán comerse como, según Almodóvar, se hacía en la época: recostados en el suelo, sobre unos pequeños altillos y con la mano. Pero resultarán, sin duda, más sabrosos al paladar actual.