

ÚLTIMA HORA » El Banco Central Europeo decide mantener los tipos de interés en el 0,25%.

GASTRONOMÍA Estreno el 4 de abril

Las estrellas Michelin alumbran la Última cena



La última cena de Ramón Freixa y Paco Roncero.

SOFÍA LORENZO > Madrid

Actualizado: 03/04/2014 03:33 horas

0

¿Cómo sería la Última cena que tuvo Jesucristo con los apóstoles en la actualidad? Canal Historia y Canal Cocina han encendido los fogones catódicos para recrear el **menú de la cena más famosa de la historia**, en una producción conjunta que se estrenará en ambos canales el 4 de abril (Canal Historia, 20.55 horas y Canal Cocina, 22.30 horas).

a⁺ a⁻

Comunidad

f 24

t 8

+1 / 0

¿Cómo sería la Última cena que tuvo Jesucristo con los apóstoles en la actualidad? Canal Historia y Canal Cocina han encendido los fogones catódicos para recrear el **menú de la cena más famosa de la historia**, en una producción conjunta que se estrenará en ambos canales el 4 de abril (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 paleograstrónomo, Miguel Ángel Almodóvar.



La labor de documentación de esta peculiar cena corre a cargo de Almodóvar, quien reconoce que aunque no se *mefe* 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.

Una cena cargada de simbolismo

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 envidia con callos de bacalo y hierbas amargas*. Aquí juega con las palabras envidia-endivia que según él



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 mi, 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 *Raíces de chocolate con manzana y orejones*.

Los menús se pueden degustar en sus restaurantes

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".

Además, por si los espectadores se quedan con ganas de más, podrán degustar sus menús en los restaurantes Ramón Freixa Madrid y en La Terraza del Casino.

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**".

"Al principio iba a ser Canal Historia quien hiciese esta reconstrucción, pero **es una cena**, por tanto decidimos llevar conjuntamente este proyecto capaz de llevar la cocina a la categoría de arte" comenta Mai Ciriza, directora de Canal Cocina. "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.