

PORTADA

¿A qué sabe la última cena?

- Canal Cocina e Historia estrenan mañana la adaptación culinaria de Paco Roncero y Ramón Freixa del pasaje protagonizado por Jesús y sus apóstoles

Me gusta 1

Twitter 3

Pinit

Share 1



Paco Roncero, Miguel Ángel Almodóvar y Ramón Freixa.

Hace 15 horas

Tatiana Ferrandis . Madrid.

«La idea es actualizar el más que probable menú de la última cena, la llamada Pascua judía, de Jesús con sus apóstoles, que aparece en el Evangelio. Sobre todo, en un momento en que confluyen los intereses académicos de los paleogastrónomos con los suscitados por dos razones: por un lado, el hallazgo de John Varriano de un plato de la época, la anguila a la veneciana, en el gran mural de Leonardo Da Vinci y el libro de Benedicto XVI, en el que apuesta claramente por que esa cena no se celebró la noche de Pascua, sino la víspera, por lo cual, entre los platos no pudo haber cordero. Con todo esto, de lo que se trata es de hacer una aproximación de lo que pudo ser la cena histórica», apunta Miguel Ángel Almodóvar. Platos que han actualizado y trasladado al siglo XXI Paco Roncero y Ramón Freixa, según las investigaciones del historiador y periodista, que podremos ver el viernes tanto en Canal Cocina como en Historia, así como degustar en los espacios de los chefs hasta el día 12. «Hemos logrado un original producto televisivo con propuestas culinarias de calidad y donde los cocineros derrochan la creatividad que les caracteriza al demostrar que la cocina puede alcanzar, sin duda, la categoría de arte», afirma Mandi Ciriza, directora de canales de producción propia de Chello Multicanal, al tiempo que Paco Rocero confiesa que ha hecho su reinterpretación siguiendo los consejos de Almodóvar aliñados con una gran dosis de imaginación y creatividad.

Tierra de olivas negras

Así, su desfile de bocados comienza con un pan crujiente de hierbas, que recuerda al pan ácimo, sin levadura, de la época, que, como el vino «está en todas las escrituras como un elemento fundamental con una clara simbología», añade el investigador. Le sigue un huerto de hierbas amargas y verduras encurtidas (los rábanos picantes, la lechuga romana, el perejil, una especie de escarola y la endivia eran las más comunes), un jardín cien por cien comestible, en el que se puede degustar desde el sustrato, compuesto por varias cremas, hasta la tierra, elaborada con olivas negras y pan de especias, «que simboliza la vida, sumergida en lágrimas, que llevaron los judíos en Egipto», prosigue. En cuanto al plato de pescado, siempre eran de agua dulce: «Ahora, hay identificados dieciocho, en aquella época se pescaban tres, que eran las sardinas de río, el San Pedro de agua dulce y una especie de barbo. Se salaban mucho para hacerlos eternos y también se hacía en espeto», explica Almodóvar.

Si acude a la Terraza del Casino, Roncero le servirá una lamprea con vino tinto y jengibre, por eso de que estamos en plena temporada. El plato de cordero asado opta por acompañarlo con dátiles, mientras que si éste se hubiera degustado en esa histórica velada llegaría con alguna legumbre, por ejemplo, con las bíblicas lentejas o con unas judías pequeñas. Para terminar, unas raíces de chocolate con manzanas y orejones, su versión del jaroset, una compota de higos que representa el barro que los judíos usaban para construir ladrillos en la tierra de Egipto que está elaborada con manzanas secas, pasas, palos de canela, miel y vino dulce, entre otros ingredientes». La rosa de endivia con callos de bacalao y hierbas amargas, el San Pedro con piedras, fósiles de pescado y calçots, el cordero lacado con garbanzos, coles y gel de aceitunas y el beso de judas, « que piensas que será de amor, pero es de alguien que te traiciona. Ves un beso dulce pero... pica», cuenta Ramón Freixa que ofrecerá en su casa previa reserva. Manjares compuestos por los ingredientes de la época, bañados de creatividad, a degustar con las costumbres de nuestro tiempo, ya que, si nos atenemos a ésta «habría que dejar un sitio para el profeta Daniel, pero no en la mesa, por que no existían. Comían en el suelo, recostados sobre esteras, alfombras o almohadones y las mujeres lo hacían aparte», concluye Almodóvar.

