

La última cena, actualizada

Dos chefs reinterpretan el menú que tomaron Jesucristo y sus apóstoles hace 21 siglos

E. P.
MADRID

Según el sociólogo, investigador y paleograstrónomo Miguel Ángel Almodóvar, en la última cena de Jesucristo con sus apóstoles, en la llamada Pascua judía, seguramente se sirvió pan ácimo (sin levadura), ensalada de hierbas amargas, trucha u otro pescado de agua dulce, cordero relleno asado y jaroset (compota de higos). Pero de eso hace 21 siglos. ¿Cómo sería este menú adaptado a la cultura gastronómica actual, 2014 años después? A esta pregunta han querido dar respuesta los canales Cocina e Historia, dos teles de pago que, por razones obvias de su temática, se han unido por primera vez para reinterpretar el menú de la última cena con la ayuda de dos prestigiosos chefs, con dos estrellas Michelin cada uno: Paco Roncero y Ramon Freixa.

El reto estaba servido. Y degustado. Asesorados por Almodóvar, Roncero y Freixa han creado una *Última Cena 3.0* cada uno. Y la elaboración y el resultado de esta adaptación tecnocinematográfica del menú más famoso y representado de la historia del cristianismo se estrenan esta noche en ambos canales televisivos. En esta ocasión la propuesta trascenderá la pequeña pantalla: hasta el 12 de abril, ambos chefs ofrecerán la oportunidad de degustar lo que se ha visto. Eso sí, habrá que pedir mesa con antelación e ir a Madrid, que es donde Roncero y Freixa tienen sus restaurantes.

«Con esta propuesta inédita conseguimos acercar al espectador la historia de forma entretenida y amena, pero sin perder de vista el rigor histórico», señala Carolina Godayol,

directora del canal de pago Historia que estrenará hoy (20.55) este programa, aunque se irá reemitiendo en diferentes horarios durante todo el mes. Canal Cocina también estrena hoy (22.30) esta original producción. «Es una propuesta culinaria única y que demuestra que la cocina puede alcanzar la categoría de arte», asegura Mandi Ciriza, que es la directora de canales de producción propia de Chello Multicanal.

Originalidad e imagen

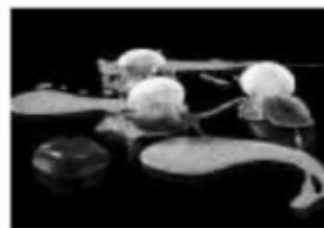
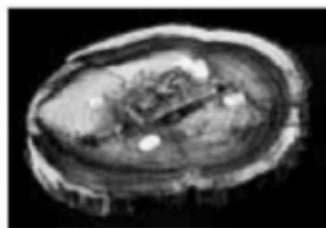
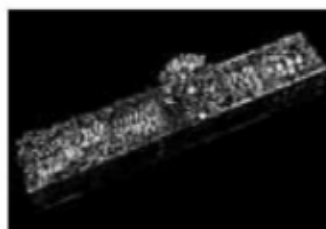
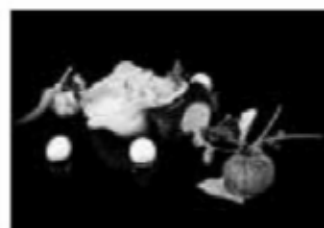
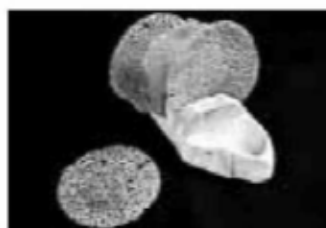
Como era de esperar de chefs de categoría, la propuesta entra primero por los ojos y alimenta la mente por la originalidad. Así, Freixa abre su menú con el plato *Rosa de envidia con callos de bacalao y hierbas amargas*, que juega con las palabras (envidia-endivia) para plasmar un ingrediente que flotó sobre la última cena, y que se significó en Judas. Precisamente en este apóstol se basa el postre de Freixa, *El beso de Judas*. «Es un beso que piensas que será un beso de amor, de amigo, de alguien que te quiere, y es de alguien que te traiciona. Ves un beso dulce pero que, sorprendentemente, pica», explica con claridad Freixa.

A su vez, Roncero pone sobre la mesa su espectacular tecnología gastronómica para crear el sorprendente *Huerto de hierbas amargas y verdura encurtida*, un auténtico jardín comestible con una combinación de cremas, olivas negras y pan de especias. Y para el postre, una bomba para los sentidos: *Raíces de chocolate con manzana y orejones*, en el que pone en práctica un fascinante juego audiovisual para componer un plato que se ve pero —una parte— no se come. Parece un milagro. ≡



► Protagonistas ► Freixa, Roncero y Almodóvar.

■ LOS PLATOS



El menú de Paco Roncero

- o De arriba a abajo, tres de los platos de Roncero.
- Pan crujiente de hierbas.
- Huerto de hierbas amargas y verdura encurtida.
- Cordero asado con dátiles.
- Sin foto, completaban el menú:
- Lamprea con vino tinto jengibre.
- Raíces de chocolate con manzanas y orejones.

El menú de Ramon Freixa

- o Ramon Freixa ha puesto unos nombres potentes a sus platos:
- Rosa de envidia con callos de bacalao y hierbas amargas.
- San Pedro con piedras, fósiles de pescado y calçots.
- El beso de Judas.
- Y sin foto, estaba en su menú:
- Cordero lacado, garbanzos, coles y gel de aceituna.