



Miguel Ángel Almodóvar, flanqueado por Paco Roncero (izquierda) y Ramón Freixa (derecha). :: CANAL COCINA / CANAL HISTORIA

Beso de Judas de postre

Los chefs Paco Roncero y Ramón Freixa reinterpretan la Última Cena y dos mil años después la sirven como menú de vanguardia a Canal Cocina y Canal Historia

:: MIGUEL ÁNGEL ALFONSO

«Era el día de la fiesta de los panes sin levadura, en que debía sacrificarse el cordero de la Pascua». Es lo que escuetamente cuenta el Evangelio de Lucas sobre los alimentos que se sirvieron en la Última Cena. Ahora Canal Historia y Canal Cocina, ambas televisiones de pago en España, se han propuesto reinterpretar el menú. También han subido el importe de la factura, porque las manos ejecutoras han sido las de los chefs Ramón Freixa y Paco Roncero, ambos con dos estrellas Michelin.

De 'pinche', el paleogastrónomo Miguel Ángel Almodóvar, un estudioso de lo que Jesús y sus apóstoles probaron aquella noche. Los tres han grabado un programa donde recuperan el histórico episodio y actualizan esa cena, convirtiéndola en un menú de vanguardia que preparan para los espectadores. Canal Cocina lo emitirá este miércoles a las 17.30, pero ambos canales lo repetirán hasta después de Semana Santa.

Recrear una cena que tuvo lugar hace más de 2.000 años no es sencillo, sin embargo los expertos

se basan en los textos y las costumbres de la época. «Lo más probable es que en aquella cena se sirviera pan ácimo, sin levadura; ensalada de hierbas amargas, que simbolizan la vida; y cordero asado, el plato fundamental de la Pascua», explica Almodóvar. Aunque si quisieron darse un homenaje, no faltarían las codornices rellenas, «un plato muy popular durante el reinado de Herodes», o la trucha de río y el 'jaroset', «una compota de higos que representa el barro que los judíos usaban para construir ladrillos en Egipto».

El experimento ya se llevó a cabo el año pasado de la mano de David Muñoz, chef del 'DiverXo'. Ahora han fichado a Ramón Freixa y Paco Roncero, con la novedad de que el menú resultante estará disponible en las cartas de sus restaurantes, 'Freixa Madrid' y 'La terraza del casino', del 3 al 12 de abril.

En su recreación Freixa ha optado por darle importancia al juego de palabras y al sabor. El primer plato que prepara a los espectadores se llama 'Rosa de envidia con callos de bacalao y hierbas amar-

gas', y la envidia es una endibia con tripas de bacalao, achicoria y esféricos de leche agria. Después del entrante, un 'San Pedro con piedras, fósiles de pescado y 'calçots' (una variedad de cebolla). Estos últimos, seguramente, no los probó Jesús, pero el San Pedro es un pez de río que perfectamente pudo convivir en tiempo y lugar con el relato bíblico. De tercero, 'Cordero lacado' y de postre 'El beso de Judas', un bombón de vainilla de aspecto amigable y con forma de labios que tiene truco, porque lleva wasabi, una pasta japonesa picante que acabará traicionando el paladar del comensal.

Roncero, por su parte, ha optado por la vistosidad y se trae a la mesa el mismísimo Huerto de los Olivos, donde Jesús rezó tras la cena. Él lo ha llamado 'Huerto de hierbas amargas y verdura encurtida', pero está emplatado de tal forma que se asemeja a una plantación con su tierra y todo. El pescado elegido es la lamprea, con vino y jengibre, y el cordero lo sirve asado y con dátiles. De postre, 'Raíces de chocolate con manzana y orejones'. «He optado por el rigor histórico, pero desde nuestra forma de ver la alta gastronomía», sugiere el chef.

«¿Comieron cordero?»

A Miguel Ángel Almodóvar, que ha guiado históricamente el proceso que ha culminado en este programa, solo le queda la duda de si realmente se comió cordero en la Última Cena. «En sus últimos días de pontificado, el Papa Benedicto XVI declaró que Jesús celebró la Pascua un día antes que los judíos, ya que él se basaba en otro calendario».

El paleogastrónomo dice que «lo más seguro es que no comieran cordero porque los apóstoles se querían distanciar de los ritos judíos, bien por razones políticas porque los judíos estaban aliados con Roma, o bien por temas religiosos». Lo que sí tiene claro Almodóvar es que la primera comida que hizo Jesús después de resucitar fue «un espeto de sardinas de río». No sabemos qué les habría parecido a los protagonistas de la Última Cena el menú servido por los dos chefs españoles.