



DANI GARCÍA, PACO RONCERO, TOÑO PÉREZ, RAMÓN FREIXA

●●► a la bahía de la Ciudad de Panamá. Además, Iberia le ha convertido en uno de los cuatro cocineros que idean el menú de la Business Plus con el propósito de fusionar cocina de vanguardia y tradición española. Un proyecto que engrana muy bien con su leitmotiv: "Soy un ilusionante creador que tiene sus referencias en la tradición, en la familia, en los amigos y en la naturaleza".

A sus 43 años, Freixa no pierde la ilusión del primer día. Afortunadamente, la verdadera vocación pudo más que el entusiasmo inicial de dedicarse a la música o los lienzos. Aunque, como talento le sobra, habría triunfado también, en cualquier otra actividad artística.●

●●► out of madness... I cook to share my stories... Excellence in the detail is my scaffolding." This is perhaps why his dishes are not merely artistic assemblages but complex structures that can be taken to pieces, giving rise to an interesting game of combinations with other guests. Ramón is in charge of five establishments: Ramón Freixa Madrid and Arriba (a recent opening at the Platea complex in Plaza de Colón) in Madrid, Freixa Tradició and Ávalon Restaurant by Ramón Freixa in Barcelona, and Erre de Ramón Freixa in Cartagena de Indias (Colombia). He also acts as consultant to Sal in the YooPanama, a legendary building that stands opposite the bay in Panama City. Moreover, Iberia has appointed him as one of the four chefs who devise the Business Plus menus with the aim of fusing avant-garde cuisine with Spanish tradition. The project fits very well with his leitmotiv: "I'm an inspirational creator whose referents are tradition, family, friends and nature."

At the age of 43, Freixa has not lost any of his original enthusiasm. Fortunately, his true vocation won out over his initial penchants for music and canvases. With his overwhelming talent, though, he would doubtless have triumphed in any other artistic field.●

Ramón Freixa Madrid (Hotel Único)
Claudio Coello, 67
 ☎ 917 818 262
 www.ramonfreixamadrid.com

Carrillera de cerdo ibérico al vino tinto, con patatas panadera y zorongollo extremeño

Iberian pork cheek in red wine with panadera potatoes and Extremaduran zorongollo

PACO RONCERO EXPLICA SUS MOTIVACIONES Y FUENTES DE INSPIRACION PARA CREAR ESTA RECETA DE LA CLASE BUSINESS PLUS.

El cerdo ibérico es una joya de la gastronomía española. Sus especiales características físicas y el tipo de alimentación que recibe —las bellotas y la hierba de las dehesas donde campa libremente—, le confieren un extraordinario e inconfundible sabor. La carrillera o carrillada es una de las partes más deliciosas de este animal, ya que se trata de una carne muy tierna y ligeramente fibrosa. En esta receta se cocina a fuego lento, apenas sin cocer, cubierta de vino o caldo durante dos o tres horas. Se acompaña de patatas panadera y zorongollo, una ensalada de raíces extremeñas, hecha con pimientos del piquillo, tomates asados, ajo, cebolleta, aceite de oliva, sal y comino.



PACO RONCERO EXPLAINS HIS MOTIVATIONS AND SOURCES OF INSPIRATION IN CREATING THIS RECIPE FOR BUSINESS PLUS CLASS.

Iberian pork is one of the jewels of Spanish gastronomy. The special physical characteristics of the Iberian pig and the type of food it eats — the acorns and grass of the wooded pastures where it roams freely — give it an extraordinary

and unmistakable flavour. The cheek is one of the most delicious parts of this animal, with a meat that is very tender and slightly stringy. In this recipe, the cheeks are covered in wine or broth and cooked on a low flame, barely simmering, for two or three hours. They are accompanied by *panadera* potatoes and *zorongollo*, a salad of Extremaduran origin made with *piquillo* peppers, baked tomatoes, garlic, spring onion, olive oil, salt and cumin.