

# Gourmet

*"Mi cocina intenta despertar los cinco sentidos" (Ferran Adrià)*

## "La Terraza" de verano abre sus puertas

*Con una original fiesta que ofrecía un interesante recorrido gastronómico, la terraza del Casino de Madrid abrió sus puertas el pasado cinco de junio. Un marco único en Madrid para disfrutar de la gastronomía casinista de la mano de Paco Roncero.*

**L**a inauguración de la terraza de verano de Alcalá 15 supone, año tras año, un encuentro gastronómico de primer orden, donde sólo unos pocos son convocados a deleitarse con las exquisitas creaciones del equipo liderado por Paco Roncero.

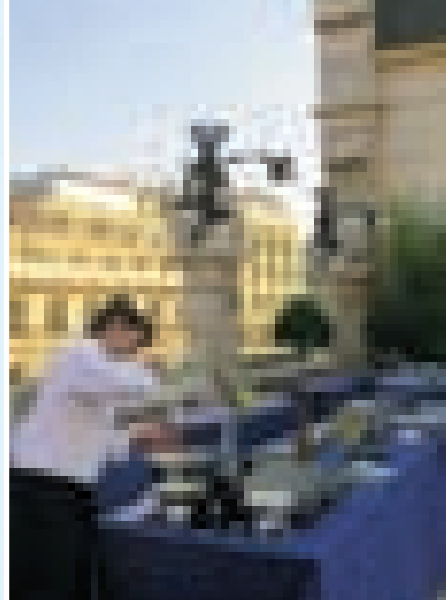
En este año 2006, los promotores del evento ofrecieron a sus invitados un particular recorrido gastronómico por la terraza. En mesas exquisitamente dispuestas, por orden numérico, los asistentes recorrían de principio a fin, todas y cada una de las novedades ofrecidas por la gastronomía del Casino en la temporada de verano, y recordaban los sabores ya clásicos de una cocina de vanguardia.

La bienvenida llegó de la mano de Ángel San José, barman del Casino de Ma-

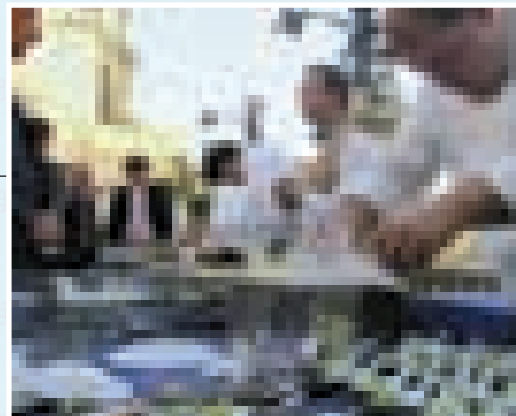
drid, al que todos ustedes conocen bien por su labor magistral al frente del Bar Las Estancias. Ángel "subió algunos pisos" para elaborar los cócteles de recepción a los invitados.

Empezamos por la zona de los Snacks, mesa 1: Arlette de Ibérico, Cornetes de huevas de trucha, Corte de Foie-gras con pan de especias, Marsmalow de pistacho verde, y Agodón - menta - curry. A continuación, la mesa 2 ofrecía a los asistentes los platos más "vistosos" por lo que de original tiene su elaboración, utilizando el Nitrógeno Líquido: Mangostan grapa y Pistacho nitro. Después, un sabor muy español, en la mesa dedicada al Aceite: Dragon Oil, Sopa de aceite de oliva, Piruletas de aceite y chocolate y Caramelo bronceado. ¿No se les abre el apetito?

*Paco Roncero, clave del éxito de la gastronomía casinista.*



*La mesa 2, en la que se utilizaba el "llamativo" nitrógeno líquido para la elaboración de los platos.*



Pues sigamos. Escribición era el "tema" desarrollado por la mesa 4: Aceituna esférica, Caviar de melón y Esférico de Mozzarella. Y la mesa 5 nos ofrecía los Aires que tanta fama le han dado a la cocina de Adriá: Ostra con su perla y aire de limón, Ni-guiri de navaja, y Caballa escabechada con aire de pollo.

Para los más tradicionales: Bocadillos. Eso ofrecía la mesa 6: de chorizo, de jamón, de calamares, y brioche de caviar. Eso sí, con un "toque Adriá" que distanciaba mucho a los clásicos bocadillos de lo que los invitados disfrutaron esa tarde noche.

Y llegamos a la mesa 7, "Comer en Vaso", la titularon; allí pudimos degustar Jugo de trufa con espuma de mozzarella, La tortilla del siglo XXI, Maiz con foie-gras, y Sopa de espárragos blancos.

Las mesas 8 y 9 estaban dedicadas a los dulces (Gominola de aceite de oliva, Coco Pasión, Mini pantera rosa, Cous cous de Sacher) y a los cafés, té e infusiones.

No faltó, por supuesto, un rincón dedicado al Vino; así como diferentes platos de la llamada cocina en miniatura: huevas de trucha en tempura, espárragos verdes con mahonesa caliente, rosas en tempura con miel, cigala quinoa, ventresca de atún confitada, croquetas melosas de jamón, Ñoquis de calabaza, cebolleta con romesco y muslitos de codorniz a la soja.

Un auténtico festín que ponía de relieve dos de las claves del éxito de la gastronomía casinista: la excelente organización y el magnífico equipo liderado por Paco Roncero. Un éxito avalado por numerosas distinciones: el pasado año 2005 las guías gastronómicas más prestigiosas valoraron a La Terraza con 1 estrella Michelin, 9 sobre 10 en la guía Gourmetour, 2 soles en la guía Campsa y 7.5 en "Lo mejor de la Gastronomía" de Rafael G<sup>a</sup> Santos. En marzo de este año 2006, la Academia Internacional de Gastronomía concedió el premio de "Chef L'Avenir" (Chef del Futuro) a Paco Roncero, mientras que a la sumiller María José Huertas la distinguió con el de "Sommelier L'Avenir" (Sumiller del futuro). Tal y como destacaron en un comunicado, la Junta Directiva de la Academia Internacional de Gastronomía, presidida por Giuseppe Dell'Oso, decidió por unanimidad premiar "la destacada labor gastronómica del cocinero, así como el trabajo en el mundo de los vinos de la sumiller, siempre en busca de la originalidad y la renovación constante para descubrir nuevos sabores y texturas, así como maridajes de excepción".

Y seguimos hablando de premios, en este caso del otorgado por la Academia Española de Gastronomía,



*El atardecer madrileño desde la Terraza del Casino, un momento único.*

el "Premio Sánchez Cotán", al mejor diseño de carta de restaurante. Este galardón "destaca la elegancia, el equilibrio y la gran creatividad mostrada en las cartas del restaurante, la primera carta de presentación para el cliente que se sienta a la mesa de un lugar tan emblemático como es el Casino de Madrid". El premio,

que es otorgado por las Juntas Directivas de la Academia, de la Cofradía de la Buena Mesa, y por un representante de la Secretaría General de Turismo del Ministerio de Turismo, Comercio y Pymes, se entregará el día de la festividad de Santa Teresa, patrona de los gastrónomos, el próximo 15 de octubre.

