

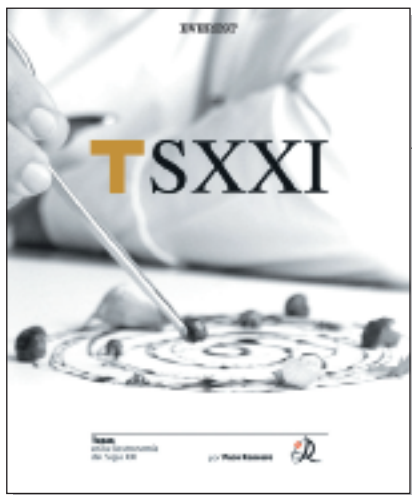
GASTRONOMÍA ~ RESTAURANTES ~ RECETAS...

Gourmet

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

Nuevo libro de Paco Roncero

“Tapas en la gastronomía del Siglo XXI”



El reconocidísimo cocinero del Casino de Madrid, Paco Roncero, presentó el libro 'Tapas en la gastronomía del siglo XXI' en el que desvela una nueva forma de entender la cocina moderna y en el que recoge un sinfín de "minirecetas". Todo un regalo, para el paladar.

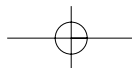
La Terraza del Casino fue el lugar elegido para que viera la luz la nueva obra, con un acto en el que se dieron cita “la practica totalidad” de los periodistas espe-

cializados en gastronomía, así como invitados y amigos; y que ni el propio Adrià quiso perderse. La obra de Roncero, este genio de los fogones, hace un delicioso y divertido recorrido por platos vanguardistas para tomar en forma de aperitivos, recetas modernas que asombran por su creatividad y perfecta técnica. Son otra versión de “tapa”, en la que se combinan sabores y texturas con una destreza deslumbrante.

Roncero repasa en ‘Tapas en la gastronomía del siglo XXI’, un libro dirigido a todos los públicos, las técnicas más nuevas detrás de los fogones y se atreve, una vez más, con una firme apuesta por las propuestas más atrevidas de la cocina, sugiriendo trucos y pistas para avanzar en el conocimiento de las diferentes texturas. Es un homenaje a la cocina esencial, por el que desfilan un número importante de “minirecetas”. Unas más sencillas como es el caso de un

pequeño bocadillo de calamares con queso Brie y aceitunas negras o el clásico perrito caliente, hasta llegar a otras con un grado mayor de sofisticación como la terrina de hígado de pato con empanadillas de mango y vinagreta de arándanos o la Royal de foie-gras con estofado de lentejas.

La cocina española de vanguardia ha alcanzado una nueva madurez en los últimos años de la mano de auténticos creadores culinarios como Paco Roncero, que se ha situado entre los chef del panorama gastronómico internacional. Y lo ha hecho con tal fuerza que se ha convertido en el detonante de una nueva revolución gastronómica en el comienzo del siglo XXI. En este sentido, Ferran Adrià confiesa en la introducción del libro: “Estoy seguro de que Paco Roncero es el profesional más completo que hay en el panorama de nuestro país. Ningún cocinero que yo conozca reúne todas sus





Estas son algunas de las minirecetas que recoge el libro. Con los mejores ingredientes, una forma diferente de presentación atractiva y cuidadísima.

cualidades, y en tan alta medida: capacidad de trabajo y de gestión, honestidad, conocimiento de su oficio y de la gastronomía, dotes humanos con el personal y con la clientela”.

Por su parte, Roncero asegura que “la técnica está ahí para ser aprovechada”. Su carrera es la mejor prueba de ello. Aunque nunca ha tenido miedo de poner en práctica sus propias ideas y de desarrollar propuestas nuevas, han sido las técnicas de otros grandes cocineros, como las de su mentor y colaborador Ferrán Adriá, las que le han convertido en el genio de la cocina que es hoy, reconocido en todo el mundo. “Se nos enseña la técnica para usarla, personalizarla, hacerla nuestra y, en la medida de lo posible, mejorarla”, propone Roncero.

Una parte importante del libro la ocupan las imágenes, de las que se responsabilizó Javier Peñas. Unas ilustraciones que “casi se paladean”, capaces de mostrar en todo su esplendor cada una de las recetas. El libro está escrito de una forma amena y ágil, con un montón de propuestas para deslumbrar, en todos los sentidos. Además ha sido galardonado con los premios “Gourmand World Cookbook Awards

2006” (Premios mundiales Gourmand de libros de cocina) en la categoría “Best Chef Cookbook” en lengua castellana y, recientemente, con el “Prix Littéraire Gastronomique”, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía. Los “Gourmand World Cookbook Awards”, son como los “Óscars” de los libros de cocina y vinos, y nacieron en 1995 de la mano de Edouard Cointreau con el objetivo de recompensar y distinguir a aquellos que “cocinan con la palabra”. Estos premios in-

ternacionales fomentan el conocimiento y el respeto por los libros de gastronomía y vinos que promuevan la paz, además de ayudar a los lectores a encontrar los mejores dentro de los 24.000 libros de esta temática que se publican cada año.



Los asistentes pudieron degustar las delicias de Paco Roncero.