

## Ciclo “Nuestros Socios”

*Continúa el ciclo donde los socios del Casino de Madrid son los principales protagonistas. El 12 de marzo, D. Rafael Anson habló de “La cocina de la libertad”; el 25 de abril, D. Vicente Miera ofreció la ponencia “Hablemos de fútbol”; el 5 de mayo la Dra. Inés Picornell trató el tema “El sueño y sus trastornos”; y el 9 de junio, D. Antonio Hernández Mancha habló de “Perspectivas políticas año 2020 (España, Europa, USA, Rusia y china)”.*



*D. Rafael Anson Oliart*

### “La cocina de la libertad”

“Estamos pasando de la gastronomía como puro disfrute sensorial, a la gastronomía como arte y cultura. Se vuelve básico crear emociones”.

**E**l Presidente del Casino de Madrid, D. Javier Torrico Torrico dio la bienvenida a los asistentes y cedió la palabra a D. Alfredo Gómez Gil, quien se encargó de la presentación del ponente, recordando alguno de los puestos más representativos desarrollados por D. Rafael Anson, como el de asesor del Presidente del Gobierno, D. Adolfo Suárez, y su labor al frente de la Real Academia de Gastronomía.

Don Rafael Anson comenzó su ponencia señalando que el ser humano no ha dejado de evolucionar a lo largo de los siglos, y recordó diferentes momentos históricos y los cambios establecidos: la revolución francesa, la caída del Muro de Berlín y en 1990 el comienzo de la era digital “donde ya no hay espacio y tiempo, dos parámetros que siempre condicionaron al hombre a lo largo de la historia”.

“En el campo de la gastronomía hemos sido testigos de una evolución que ha propiciado que en el mundo de la alimentación se evolucione en los últimos treinta años más que en todos los siglos anteriores”.

El término gastronomía surge en la Francia de comienzos del siglo XIX, fue utilizado por Grimond de la Reynière un crítico gastronómico “poco conocido y poco valorado”, para él la gastronomía era una literatura dirigida a una élite burguesa y de nuevos ricos para enseñarles cortesía y buenos modales.

Hoy en día la gastronomía se define como el conjunto de conocimientos (“es decir, es una ciencia”, señaló el conferenciante), experiencias, arte y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente.

“El avance que se ha producido es para mejor, pues implica una democratización de la buena mesa; ya no es un aspecto del que solo disfrutaban los privilegiados”, dijo Anson, quien también se refirió a la gastronomía como “hábito saludable”.

A comienzos del siglo XX, París sigue dictando las normas de la alta gastronomía. En los 70 llega la nouvelle cuisine con Paul Bocuse. “La



irrupción de la gastronomía española derrumba los principios establecidos por los franceses. En ningún caso pensamos que había que sustituir a Francia por España, si no que había que sustituir a Francia por el mundo entero a través de un espacio de libertad donde se pudiera innovar sin someterse a dogmas ni obligaciones”, dijo el Presidente de la Academia de Gastronomía.

La gastronomía en España aporta tres valores de la era digital: la libertad (frente a los códigos estrictos que abanderaba la cocina de París; la libertad del cocinero pero también la del comensal) la visión global de la alimentación y la socialización de la gastronomía.

“Estamos pasando de la gastronomía como puro disfrute sensorial, a la gastronomía como arte y cultura. Se vuelve básico crear emociones. Ahora el punto de partida es el asombro y la mentalidad abierta (...) Si Francia aportó la excelencia en aromas y sabores, España aporta como innovación la textura y la temperatura. Buscan sorprender, esa es la gran aportación de los cocineros españoles. Ahora vamos a los restaurantes con curiosidad, los chefs pasan de ser artesanos a ser artistas”.

D. Rafael Anson destacó la importancia de la educación gastronómica, de la “sabiduría de la alimentación”, y, para terminar, hizo referencia a la cocina del Casino y, por supuesto a su chef Paco Roncero, buen ejemplo de innovación, de libertad y de creatividad.