

La Región

La primera ópera culinaria

JosÉ Oliva. BARCELONA - 07-05-2013

El cocinero Joan Roca, chef del considerado mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca, fusionó ayer en la cena-espectáculo 'El somni', con 12 exclusivos comensales, gastronomía y arte, iniciativa que 'no es una frivolidad, sino que es un laboratorio creativo'. Para Roca, 'El somni' (El sueño) representa 'disponer de un laboratorio de I+D' y, de hecho, muchos de los platos que hacen para el espectáculo, 'después se podrán comer en El Celler'.



El artista Miquel Barceló fue el primero de los 12 comensales en llegar y, a continuación, se incorporaron el resto de sus compañeros de mesa: el chef Ferran Adrià, el filósofo Rafael Argullol, el antropólogo Joël Candau, el médico Bonaventura Clotet, la cineasta india Nandita Das, el ingeniero argelino Abderrahmane Kheddar, el biólogo inglés Ben Lehner, el escritor gastronómico Harold McGee, la actriz Freida Pinto, la física teórica Lisa Randall y el director de orquesta Josep Pons.

Con media hora de retraso comenzó así una inmersión sensorial que duró casi tres horas y que jugó con los sentidos de los comensales.

El jefe de sala, Josep Roca, conductor entre plato y plato, con voz cadenciosa y pausada invitaba a los doce 'apóstoles' a entrar en una especie de vigilia del sueño, 'Si quieres volar -les dijo-, toca con los pies en el suelo'. Poco después Josep Roca explicó que 'El somni' implica diferentes disciplinas: gastronomía y ópera, ciencia sensorial y gastronomía.

Aunque Josep Roca invitó a sus 'clientes' a 'aprovechar al máximo los silencios y evitar al máximo las conversaciones', los invitados daban forma a un murmullo colectivo, más propio de una torre de Babel, en el que el castellano, el catalán, el francés y el inglés se fundían en una banda sonora única.

De indudables reminiscencias medievales, la mesa redonda alrededor de la cual los 12 'soñadores' compartieron una cena única, servía de pantalla de proyección sobre la cual la comida se fundió con imágenes del mar, del bosque, del firmamento, simbolismos de la civilización oriental o el fuego.

Más de 60 personas aportaron su talento, entre artistas, poetas, filósofos, artesanos u orfebres, para elaborar los vídeos proyectados, la música y la vajilla, un plato para cada preparación. Músicos como Silvia Pérez Cruz, Albert Guinovart, Albert Pla, Carlos Fesser, Kolja Blacher, Arturo C. Urbina o el Latvian Radio Choir colaboraron en la ambientación musical.

Una esfera líquida de leche de tigre y piel de limón rallada, un bombón

La Región

de Campari y pomelo rojo, un 'aire' de higo chumbo del cabo de Creus, una gamba a la brasa con la cabeza y las patas fritas y bombón de cabeza de gamba, una salsa de mole con rosas a la brasa, jugo y pechuga de pichón fueron algunos de los platos que se han servido en los seis primeros actos.

En la segunda parte de 'El somni', los comensales, pudieron deleitarse con una manzana de caramelo inflado rellena de espuma y dados de manzana a la brasa con sobrasada de Miquel Barceló, una oca a la royale y gotas de sangre de remolacha, un sorprendente puré de cacao helado de masa madre, lichi deshidratado y fresco, cacao garrapiñado y merengues ácidos sobre 'un plato que respira'. La cena concluyó con un recuerdo a la infancia: nube de algodón de azúcar, toques de flores y miel, gominolas y mariposas.

Entre los caldos que regaron la larga cena un Marqués de Riscal único de 1945, para evocar la guerra; un vino que no ha pasado por bota, 'fruto de una desgracia, de las pocas viñas que se salvaron en el incendio que asoló el Empordà', según señaló Josep Roca, o un vino 'de la Luna', de 1881 que 'no ha visto nunca el sol'.

Fuente:

<http://www.laregion.es/>

Para reutilizar esta noticia por favor consulta el punto 3 de las [Condiciones de uso](#) del sitio web. No se permite la reutilización de noticias de agencias.