



Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.

## Ópera en el Olimpo culinario

Doce comensales disfrutaron ayer de 'El Somni', una obra de los hermanos Roca que combina música, poesía, pintura y la cocina del mejor restaurante del mundo

Jose Oliva - Martes, 7 de Mayo de 2013 - Actualizado a las 05:32h

Barcelona

El cocinero Joan Roca, chef del mejor restaurante del mundo, El Celler de Can Roca, fusionó ayer en la cena-espectáculo *El somni*, con doce exclusivos comensales, gastronomía y arte, una iniciativa que "no es una frivolidad, sino que es un laboratorio creativo". El cocinero gerundense confesó: "además de que el montaje del Arts Santa Mónica da empleo a mucha gente, para El Celler de Can Roca es una forma de abrir el abanico creativo e interactuar con otras artes, que nos aporta nuevas formas de inspiración". Para Roca, *El Somni* 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". En el servicio de esta peculiar ópera gastronómica, además de una veintena de cocineros, participaron doce camareros y cuatro someliers, es decir, la práctica totalidad del servicio de sala y cocina del El Celler de Can Roca.

El artista Miquel Barceló fue el primero de los doce comensales en llegar y, a continuación, se incorporó 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.

El menú incluía un caldo vegetal en el que se podía leer un texto, acompañado de una pintura de Pau Nubiola

"Somos curiosos de raza y esa curiosidad es el principio de la creatividad", afirman los hermanos Roca

Esta inmersión sensorial duró casi tres horas y jugó con todos los sentidos de los comensales. El jefe de sala, Josep Roca, que hizo de conductor entre plato y plato y que con su voz cadenciosa y pausada invitaba a los doce *apóstoles* a entrar en una especie de vigilia del sueño, comenzó el espectáculo con una frase reveladora: "Si quieres volar, 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, homenajes a Wagner y también a la "tecnología invisible". Aunque Josep Roca invitó a sus "clientes" a "aprovechar al máximo los silencios y evitar al máximo las conversaciones", los doce invitados daban forma a un murmullo colectivo.

Una esfera líquida de leche de tigre y piel de limón rallada, un bombón 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 servidos en los seis primeros actos.

En la segunda parte, los comensales, más distendidos, 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 nube de algodón de azúcar, toques de flores y miel, gominolas y mariposas.

Cargando comentarios...



### Haz tu comentario

#### Condiciones de uso

- No están permitidos los comentarios no acordes a la temática o que atenten contra el derecho al honor e intimidad de terceros, puedan resultar injuriosos, calumniadores, infrinjan cualquier normativa o derecho de terceros.
- El usuario es el único responsable de sus comentarios.
- Deia se reserva el derecho a eliminarlos.

Escribe tu comentario

introduce tu comentario

ComentariosNúmero de caracteres (500/500)

[Comentar sin registrarme](#)

Sólo necesitamos tu nombre y correo electrónico.

[Soy usuario registrado](#)

Introduce tus datos.

Comentar sin registrarme

Nombre (o Nick)

Correo electrónico (no será publicado)

Web, blog (si tienes)

http://

Código de seguridad

Introduce el código

Acepto las [condiciones de uso](#)

Enviar

¡Hecho!



Recibirás un correo electrónico para confirmar tu registro.

Enseguida te devolveremos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

Publicidad

- 
- 
- 
- 

• © Deia - Noticias de Bizkaia

- 
- 
- 
-