

Luigi Garlando

iGOL!

Un Partido
en Central Park



Después de los partidos de ida de la Champions Kids, los Cebolletas han recibido un superregalo de Champions: ¡el equipo se va a Nueva York a disputar un amistoso contra un rival americano!

Y por si esto fuera poco, su viaje seguirá hasta las Bahamas, donde tendrá lugar la boda de Eva y Adam.

¡Menudas vacaciones!

A todos los cazadores de erratas,
tan abnegados como ignorados

¿QUIÉNES SON LOS CEBOLLETAS?

Los Cebolletas son un equipo de fútbol. Han ganado una liga, pero para ellos la diversión y la amistad siempre serán más importantes que el resultado. A la pregunta de si se sienten pétalos sueltos, responden: «¡No, somos una sola flor!».

GASTON CHAMPIGNON ENTRENADOR

Ex jugador profesional y chef de alta cocina. Nunca se separa de su gato, Cazo. Sus dos frases preferidas son: «El que se divierte siempre gana» y «*Bon appétit, mes amis!*».



TOMI DELANTERO CENTRO

El capitán del equipo. Lleva el fútbol en la sangre y solo tiene un punto débil: no soporta perder.

**NICO
ORGANIZADOR DEL JUEGO**

Le encantan las mates y los libros de historia. Antes odiaba el deporte, pero ahora ha descubierto que en el terreno de juego la geometría y la física también pueden ser de gran utilidad...



**BECAN
EXTREMO DERECHO**

Es albanés y, aunque dispone de poco tiempo para entrenarse, tiene madera de auténtico crack: corre como una gacela y su derecha es inigualable.

**LARA Y SARA
DEFENSAS**

Pelirrojas y pecosas, se parecen como dos gotas de agua. Antes estudiaban ballet, pero en lugar de hacer acrobacias con la pelota se pasaban el día luchando por ella...



**FIDU
PORTERO**

Devora el chocolate blanco y le apasiona la lucha libre. Cuando ve el balón acercarse a la portería, ¡se lanza sobre él como si fuera un helado con nata!

JOÃO
EXTREMO IZQUIERDO

Un *meninho* de Brasil, el paraíso del fútbol. Tiene un montón de primos mayores, con quienes aprende samba y se entrena con el balón.



DANI
RESERVA

Sus amigos lo llaman Espárrago (y no es difícil adivinar por qué). Sus tres hermanos juegan al baloncesto, pero a él siempre se le han dado mucho mejor los remates y los cabezazos...

PAVEL E ÍGOR
DELANTEROS

Dos gemelos rubios de lo más avispados y rápidos, que en el campo tienen por costumbre charlar sin parar.



JULIO
EXTREMO DERECHO

Es velocísimo, da unos pases extraordinarios y ha jugado con los Tiburones Azzules y luego en el Real Madrid con Tomi.

**RAFA
DELANTERO CENTRO**

Acaba de llegar de Italia, donde jugaba con el equipo juvenil del Roma. Es alto, rubio y lleva el pelo largo.



**AQUILES
MEDIOCAMPISTA**

Es el matón de la escuela, pero le gusta el fútbol y, para entrar en los Cebolletas, ha decidido suavizar un poco sus modales.

**ELVIRA
DEFENSA**

Era la capitana y una de las mejores jugadoras del Rosa Shocking. Tiene una hermosa trenza negra y es muy guapa.



**BRUNO
CENTROCAMPISTA**

Ex número 10 de los Diablos Rojos. Es fuerte como un toro, pero tiene un corazón de lo más tierno y adora a los animales.

Las vacaciones de Navidad están a la vuelta de la esquina y en el barrio de La Florida sopla un viento gélido. Los Ceboletas y muchos de sus padres se han reunido en el Pétalos a la Cazuela, pero no para cenar. Es una velada realmente especial. Y la prueba de ello es que Gaston Champignon no está con ellos, sino en la pantalla del televisor...

Como recordarás, el cocinero-entrenador ha ideado una estratagema para que su restaurante vuelva a estar en el mapa. Y es que en los últimos tiempos el número de clientes se ha reducido considerablemente a causa de la apertura del Molécula, un local de cocina molecular que de la noche a la mañana se ha convertido en el último grito de la restauración.

Pero la manera de lograrlo no ha sido gracias a una competencia honesta y leal: el pobre Gaston ha pagado cara su ingenuidad y ha tenido que cerrar su local durante varias semanas, tras una inspección de la Subdirección de Higiene de la Comunidad de Madrid en la que descubrieron al gato Cazo dormido en su olla favorita y acusaron al mister de falta de limpieza. Champignon está convencido de que Leo León, el propietario del Molécula y celebridad mundial de la cocina molecular, fue quien dio el soplo a la administración con la esperanza de obligar a cerrar el Pétalos a la Cazuela.

De hecho, Leo había tratado de convencer a Gaston de mil maneras para que le vendiera el Pétalos a la Cazuela, pero al no conseguirlo es probable que buscara un modo para que lo cerraran y poder inaugurar su restaurante sin que otro cocinero le hiciera sombra.

Obviamente, en la revisión de las instalaciones efectuada tras la inspección inicial no se encontró ninguna irregularidad en la cocina del Pétalos a la Cazuela, que pudo volver a abrir. Pero mientras tanto, la noticia de la supuesta insalubridad del restaurante dio la vuelta a la ciudad y, como siempre pasa en estos casos, al pasar de boca a oreja se fue haciendo cada vez mayor.

En resumen, en parte por el golpe bajo de Leo León y en parte por la indudable pericia de este como cocinero (¡incluso logró conquistar al mismísimo Fidu con sus helados!), en los últimos tiempos el local de Gaston se ha quedado vacío a menudo, de modo que este ha hecho un movimiento inesperado.

Hay un programa de televisión en el que la gente puede medirse con una celebridad en cualquier terreno: la pintura, la literatura o la cocina. Quizá recuerdes que hace poco participó un niño de seis años que retó a un concurso de toques ni más ni menos que al gran Isco. En la edición que está a punto de emitirse, Gaston Champignon se medirá con Leo León, el maestro de la cocina molecular.

Los Cebolletas se han congregado en el Pétalos a la Cazuela para seguir la aventura de su entrenador y apoyarlo como si estuvieran en un estadio.



—Amigas y amigos, espero que no hayan cenado mucho, porque el concurso de esta noche es de los que llenan

la barriga. Se me está haciendo la boca agua, así que no perdamos más tiempo y demos la bienvenida a los dos concursantes. Señoras y caballeros, tengo el honor de presentarles al Picasso de los fogones, el científico que ha revolucionado nuestras mesas y nuestros paladares, el cocinero más célebre del mundo, el gran maestro de la cocina molecular, ¡el sin par Leo León!

Una estruendosa ovación del público saluda la entrada del cocinero leonés, vestido de negro de la cabeza a los pies, que agradece la acogida con una elegante reverencia.

—¿Qué le ha parecido el recibimiento? —inquire el presentador.

—Lo mínimo para un genio de mi talla —responde Leo León, provocando las sonrisas de los espectadores.

En el Pétalos a la Cazuela, en cambio, se eleva un murmullo de indignación. Chus silba en dirección a la pantalla, mientras Fidu comenta:

—Ese cuervo negro me resulta tan simpático como los deberes del cole.

Antes de presentar al otro concursante, el conductor del programa hace una breve entrevista al célebre cocinero:

—¿Cómo definiría su cocina molecular, señor León?

—Una batalla por el progreso y la libertad —afirma el propietario del Molécula—. Nos habíamos quedado estancados en el fuego de nuestros antepasados, que vivían en las cavernas. Cuando hemos descubierto nuevos métodos para freír o para refrigerar un alimento, cuando la química nos ha propuesto nuevas técnicas y sustancias para combinar con nuestros platos, nos hemos vuelto más libres. Más libres para descubrir nuevos sabores, menos encadenados a las viejas tradiciones.

—Eso es precisamente lo que le reprochan sus detractores: la química. ¿De verdad es inocua? ¿No es mejor seguir utilizando los productos de la huerta y la granja?

—Mire, yo hago helado con nitrógeno líquido, un gas que está en el aire que respiramos —explica León—. ¿Hay

algo más puro que el aire? Cuando inventaron las bombillas, la gente se preguntaba si podían fiarse de ellas. ¿Usted sigue usando lámparas de petróleo o ilumina su casa con bombillas?

—Con bombillas.

—¿Lo ve? Le aseguro que pronto solo comerá cocina molecular —concluye tajantemente el chef.

El público le dedica un generoso aplauso.

—Un tipo duro este León... ¿Qué les parece, amigas y amigos? —pregunta el presentador dirigiéndose a la cámara—. Tengo la impresión de que el otro concursante las va a pasar canutas. Ha llegado el momento de que lo conozcan: viene de Madrid, pero representa en parte la gran tradición de la cocina francesa, una de las más apreciadas del planeta. ¡Les presento a Monsieur Champignon, chef del Pétalos a la Cazuela!

Una ovación propia de un estadio de fútbol hace estremecerse las paredes del restaurante del paseo de la Florida.

Aparece Gaston que agradece los aplausos, mientras se quita el sombrero de cocinero y se atusa el bigote por el lado derecho.

—Hay que decir que los platos del señor Champignon tienen ingredientes tan sorprendentes como los de Leo León, aunque son completamente distintos: se trata de flores —anuncia el responsable del programa—. ¿Cómo se le ocurrió la idea, Gaston?

—¿Dónde ponemos las flores cuando nos las regalan? —pregunta el chef francés—. En el centro de la mesa, ¿verdad? Es el lugar adecuado cuando la mesa está lista, ya que siguen aportándonos aroma y belleza.

—¿Está usted de acuerdo, señor León?

—No, para mí las flores y la hierba siguen siendo comida para vacas —replica Leo, mirando a cámara con aire soberbio.

El público presente en el estudio ríe pero los Cebolletas reaccionan con indignación.

—¡Qué maleducado! —salta Sofía.

—Me corrijo: ese cuervo me resulta tan antipático como los deberes del cole y los exámenes.

—León ha asestado el primer zarpazo —interviene el presentador, contento por el aumento de la tensión entre los dos concursantes—. Demos a Gaston el derecho a réplica: ¿qué opina de la cocina molecular?

—Creo que el gas para lo que sirve es para inflar globos —responde Champignon, acariciándose el bigote por la punta izquierda.

Esta vez el público del plató aplaude con ganas la contraofensiva del cocinero-entrenador, que provoca una gran ovación en el Pétalos a la Cazuela.

—¡Genial, míster! —aúlla Sara—. ¡Dale una lección!

—Gaston tampoco tiene pelos en la lengua... —comenta el conductor del programa, cada vez más satisfecho—. Creo que los fogones del concurso ya están a punto. Ah, me olvidaba de algo importante. Este desafío entre Gaston y Leo es una especie de derbi, porque sus restaurantes están en la misma calle, de hecho se ven desde una acera a la otra, ¡como en los duelos de las películas de vaqueros!

—Aunque hay una diferencia —precisa el pérfido Leo—: en mi restaurante entran clientes...

Esta vez el presentador no cede la palabra a Gaston para que pueda replicar, sino que recuerda rápidamente las condiciones del concurso, antes de dar la orden de inicio a los contendientes:

—Nuestros cocineros deberán preparar un postre mientras nos van contando lo que hacen. Cuando acabe la prueba, los tres miembros del jurado decidirán quién es el vencedor. Recordemos que Gaston, que desafía a León, no solo se juega la gloria, sino un hermoso cheque de diez mil euros. ¡Prepárense, amigas y amigos, porque el concurso está a punto de comenzar! ¡Cocineros, a sus fogones!

Un gran aplauso y un ensordecedor estrépito de bocina-zos anuncian que el programa entra en su fase decisiva.

Leo León, que en lugar de un delantal o una chaqueta de chef viste una camisa blanca de científico, empieza a explicar:

—Para mi postre, un sabroso caviar de fresas, no necesito fogones. En este recipiente con agua deshago un poco de alginato de sodio. Y para que el florista Gaston, ese gran amigo de la naturaleza, no se preocupe, le diré que el alginato es una sal extraída de las algas, y no un producto procedente de un laboratorio.

Algunos asistentes al programa ríen al oír el comentario.

—Al alginato le añado un sirope de fresas de lo más natural. En otro recipiente preparo una solución de cloruro de calcio. Ahora lo aspiro con una pipeta y lo voy soltando gota a gota en el cuenco del sirope. Observen qué ocurre...

La cámara agranda la imagen del recipiente y muestra el truco de magia: cada gota que cae de la pipeta se transforma en una bolita de gelatina al entrar en contacto con el líquido.

—Por último, extraigo con un colador todas las bolitas rojas, las lavo con agua para quitarles el amargor del alginato y las deposito en una copa. Ahí tienen mi caviar de fresas. Dentro de la gelatina está el sirope líquido: las bolas se deshacen en la boca y dejan el sabor puro de la fresa. Los niños las adoran.

—Me temo que tengo que darle la razón: están deliciosas —salta Fidu—. Las probé en el Molécula.

—Ese León es insoportable, pero tengo que reconocer que ha hecho un numerito muy convincente —añade João—. La gelatina ha aparecido como por arte de magia y si además está buena...

El público presente en directo opina lo mismo que el extremo brasileño, porque recompensa al chef leonés con un largo aplauso, y son muchos los que se ponen en pie. El presentador exclama:

—El gran León ha asestado un poderoso zarpazo, propio de un rey de la cocina... No le será fácil al otro concursante superar al maestro. ¡Animémoslo con un gran aplauso!

Gaston da las gracias, se remanga y se pone manos a la obra, contando paso por paso todas sus operaciones.

—No esperen trucos de ilusionista. No voy a sacar nada de la nada y no usaré ingredientes misteriosos, sino elementos tan cotidianos como los huevos, el azúcar y el aire, fundamental para que los merengues sean ligeros. Para mí, el cloruro de calcio siempre será la sal que se esparce en las calles cuando están heladas...

Muchos miembros del público ríen con sorna.

—Sí, pero para derrotar al gran León tendrá que haber un secreto —le presiona el presentador—. ¿O cree que puede ganar el concurso con unos simples merengues?

—Claro que tengo un secreto —confirma Champignon, atusándose el mostacho por el extremo derecho y haciendo llover sobre la mesa una cascada de pétalos de rosa—. Ahí lo tienen: son las rosas que glasearé con los merengues. Como pueden apreciar, no soy precisamente el dios de la belleza. Y, sin embargo, un día conquisté en París a la bailarina más hermosa del mundo, que hoy es mi mujer. Las rosas pueden ayudar a ganar batallas que parecen perdidas de antemano. La cocina no es ciencia ni revolución, háganle caso al viejo Gaston: la cocina es amor. Con los labios se come y se besa, señores míos. ¡Aquí tienen mis merengues a la rosa, ya pueden probarlos!

El aplauso que premia el final del trabajo del cocinero francés es aún más fuerte y apasionado que el dedicado a Leo León, que no puede evitar una mueca de desagrado e inquietud, recogida prestamente por la cámara.

La ovación de los Cebolletas en el Pétalos a la Cazuela es todavía más atronadora.

Sofía, emocionada, confía a Daniela y Lucía con una sonrisa:

—Me casé con el hombre más dulce del mundo. Un merengue con bigotes...

Un redoble de tambor y el silencio que se hace de repente en el plató anuncian que ha llegado el momento del veredicto.

—Nuestros tres grandes expertos han probado los postres preparados por Leo León y Gaston Champignon y están en condiciones de decirnos quién ha sido el ganador de este desafío —explica el presentador, antes de ceder la palabra al primer miembro del jurado.

—Un buen cocinero siempre tiene que dejarnos con la boca abierta, porque con la boca cerrada no se come —bromea—. Yo voto por la originalidad, la fantasía y la rapidez de ejecución de Leo León, que me ha dejado boquiabierto. Prefiero su caviar de fresas.

El público aplaude y el cocinero leonés, enfocado en primer plano, sonrío, seguro de su triunfo.

—Pues yo me decanto por los huevos, el azúcar y el aire, porque simplemente nombrándolos ya me gustan —explica el segundo miembro del jurado—. Después de oír palabras como cloruro o alginato, me he tragado las bolitas de León como si fueran pastillas medicinales. Voto por los merengues a la rosa de Gaston Champignon.

Los Cebolletas se ponen todos en pie de un bote, como para celebrar un gol. El gol del empate.

El voto del tercer miembro del jurado será decisivo. ¿Qué le habrá gustado más, el caviar de fresas o el merengue a las rosas?