

# ceim

CONFEDERACIÓN  
EMPRESARIAL DE MADRID  
CEOE

Nº144 / JUNIO 2010  
AÑO XX

[www.ceim.es](http://www.ceim.es)



CEIM, la Cámara de Comercio y  
Banesto firman un convenio  
para la financiación de pymes



## Medidas necesarias, pero insuficientes



Rafael Ansón

## Running Chef: La nueva moda de los cocineros de Madrid

Hace algún tiempo llamó la atención la espectacular transformación física experimentada por Paco Roncero (jefe de cocina del Casino de Madrid y de su restaurante La Terraza, C/ Alcalá 15. Tel: 91 532 12 75, al frente también del cercano bar Estado Puro: Plaza de Neptuno, 4. Tel: 913 302 400), rejuvenecido de forma muy llamativa después de quitarse un montón de kilos de encima. Así, se convirtió, definitivamente, en un cocinero saludable. Autor de un espléndido último libro *Tapas en Estado Puro*, de la Editorial Everest.

Lo mejor es que, más de un año después de estos cambios, Paco conserva ese buen aspecto y todo es porque ha constituido, junto a otros colegas, la singular asociación Running Chef, que carece de ánimo de lucro, en la que ejerce como presidente, y

que tiene como una de sus lemas, "a la salud por el ejercicio físico".

### Algunos de los mejores profesionales de la ciudad

Otros profesionales madrileños que forman parte de este club tan saludable, puesto en marcha en abril de 2009, son Mario Sandoval (Coque de Humanes: Francisco Encinas, 8. E-28970. Tel: 91 604 02 02), Juan Pablo Felipe (El Chaflán y Aris Bar: Avda. Pío XII, 34. Tel: 913 506 193), Pedro Larumbe (Centro Comercial ABC Serrano: Serrano, 61. Tel: 915 751 112) o Darío Barrio (Dassa Bassa: Villalar, 7. Tel: 91 576 73 97), Alberto Chicote (Pandelujo: Jorge Juan, 20. Tel: 91 436 11 00) es decir, algunos de los mejores profesionales de la ciudad, la mayor parte de ellos, al igual que la Terraza del Casino, poseedores de dos soles Repsol.

En todo caso, sirva este homenaje a estos singulares "corredores" para reivindicar la calidad y la "salud" de la buena mesa en Madrid, puesto que, a pesar de que ninguno de sus restaurantes figure entre los 100 mejores en la famosa lista S. Pellegrino de la revista "Restaurant" (de muy reciente aparición y con presencia estelar de otros cocineros españoles, sobre todo vascos y catalanes), en la capital de España se come francamente bien y están bien representadas todas las tendencias y todas las alternativas gastronómicas.

En todo caso, hay que reconocer que resulta muy difícil que un restaurante de nivel máximo esté situado en el corazón de una gran urbe por las propias exigencias de esta actividad y los diferentes ritmos que exige un almuerzo o una cena en función del lugar en

donde se celebren y los objetivos que se persigan. Es la razón por la cual los grandes templos de la cocina tienden a situarse en escenarios rurales más bien alejados y en donde el restaurador creativo se ocupa de seducir, en todos los aspectos, a sus visitantes.

### Madrid, Comunidad Autónoma

Además, no es sólo la Villa y Corte la sede de grandes restaurantes y excelentes cocineros, sino que otros verdaderos maestros están también situados en las inmediaciones, como Rodrigo de la Calle, del restaurante R.de la Calle [Antigua carretera de Andalucía, 85. Tel: 91 891 08 07], Fernando del Cerro, jefe de cocina del Casa José de Aranjuez [Carretera Antigua N-IV, 32. Tel: 918 911 488], o Pepe Rodríguez Rey, de El Bohío de Illescas [Avda. Castilla la Mancha, 81. Tel: 925 51 11 26], localidad toledana situada a tan sólo 35 kilómetros de la Puerta del Sol. Estos dos últimos han alcanzado dos soles Repsol, al igual que Sergi Arola Gastro [Zurbano, 31. Tel: 91 310 21 69], sede del gran cocinero catalán de larga trayectoria en Madrid y que también cuenta, desde fecha reciente, con una segunda marca, Le Cabrera, taberna-coctelería [Bárbara de Braganza, 2. Tel: 913 19 94 57].

Y estos últimos apenas llegan a los 40 años, como varios de los miembros fundadores de Running Chef, con lo que apuntan hacia un

futuro largo y espléndido. Sin olvidar al singular David Muñoz, jefe de cocina de Diverxo [Pensamiento, 28. Tel: 915 700 766], acaso el más prometedor de los cocineros madrileños, con sus tres soles Repsol, y quien apenas ronda la treintena.

### Comer bien y hacer ejercicio son compatibles

Desde el momento de su creación, esta Asociación partió de la

base de que era bueno que los cocineros más acreditados pudieran transmitir a todos sus seguidores y a los amantes de la buena mesa que comer bien y hacer ejercicio no son, ni mucho menos, actividades incompatibles.

Con este discurso de partida, se les fueron uniendo colegas del sector de la hostelería y la restauración hasta llegar al medio centenar de miembros actuales.



# Gastronomía

Y no son sólo cocineros, sino que también se han incorporado algunos sumilleres, varios jefes de sala, empresarios hosteleros y propietarios de restaurantes.

## Corredores profesionales

Por no hablar de empresas relacionadas con el mundo de la gastronomía y hasta de grandes corredores profesionales que les apoyan como la actual campeona del mundo de obstáculos, la palentina Marta Domínguez, o ex campeones como Abel Antón, Martín Fiz o Fabián Roncero, grandes especialistas en la maratón, disciplina en la que España ha conseguido, a lo largo de la historia, numerosos éxitos internacionales. Estos cuatro campeones han asesorado deportivamente a los cocineros y sumilleres en su preparación física en un singular caso de colaboración entre el mundo del deporte y el de la restauración.

## Red social de deportistas a nivel mundial

Todos ellos se han unido a la iniciativa a través de [www.strands.com](http://www.strands.com), la principal red social de deportistas a nivel mundial, para difundir la idea de que disfrutar de la buena mesa y estar sano son perfectamente compatibles. Usuarios de todo el mundo pueden registrar sus entrenamientos y competiciones, compartirlos con otros deportistas y afrontar nuevos retos atléticos.

Y, en esta línea, Running Chef tiene como fines el fomento y la

difusión de planes y programas deportivos y alimentarios para conseguir la mejor forma física de los profesionales de la restauración, condición muy necesaria en el competitivo escenario de la buena mesa.

## El maratón de Nueva York

Lanzaron este mensaje, por ejemplo, en noviembre de 2009, durante la celebración de la Maratón de Nueva York, una de las competiciones atléticas más multitudinarias y prestigiosas del mundo, en lo que significó una nueva presencia, a otro nivel y de una forma poco habitual, de la cocina española de vanguardia en el más atractivo de los mercados del mundo. De hecho, la presencia de nuestros profesionales suscitó en aquel tiempo un notable interés informativo.

En la Gran Manzana, los miembros de Running Chef estuvieron utilizando la plataforma de Strands para anotar sus entrenamientos y estar en contacto durante la celebración de la carrera.

## La cocina es también una carrera de fondo

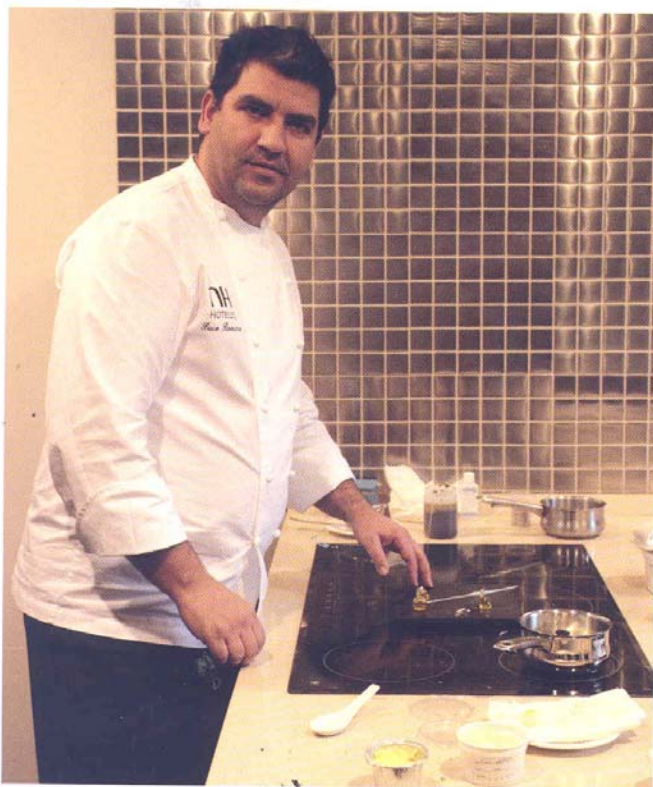
Nos viene bien esta relación entre las carreras pedestres y las prisas en los fogones para recordar que la cocina es siempre una carrera de fondo, un complejo e intrincado recorrido en el que, más importante que llegar, resulta mantenerse.



Por eso los Running Chefs madrileños llevan ya bastante tiempo en la punta de la pirámide de la restauración en la capital de España, a pesar del cambio de coyuntura, y demostrando siempre una gran capacidad de adaptación. Varios de ellos (Paco Roncero, Alberto Chicote, Juan Pablo Felipe, Pedro Larumbe) han sido capaces de crear sus propios "gastrobares" o segundas marcas en las que expresan la singularidad de su cocina a través de raciones en miniatura pero igualmente atractivas, como exponentes de la cocina de la libertad, que caracteriza a esta generación de profesionales.

## Los gastrobares de los Running Chefs

Así, para los clientes que no pueden acceder a la propuesta de La Terraza del Casino, Roncero les sugiere su Estado Puro, primer "gastrobar" que se inauguró en la capital, frente al Museo del Prado. Para quienes les resulta excesiva la formalidad del restaurante Pedro Larumbe en las antiguas estancias del diario ABC, está la alternativa de El Plató (Paseo de la Castellana, 36-38. Tel: 914 354 618), el singular gastrobar-coctelería situado en sus inmediaciones. Por cierto que Larumbe está representando durante estos meses a la cocina española en la Exposición Universal de Shanghai, en China, al ser el responsable gastronómico del Pabellón español. Y Juan Pablo Felipe inauguró también Aris Bar



atención sobre Madrid, desde hace años una gran capital gastronómica europea.

### La irresistible ascensión gastronómica de Madrid

Prueba de ello, los más de 60 restaurantes con Soles en la Guía Repsol 2010. Y tres de ellos con la máxima calificación de 3 Soles. Teniendo en cuenta que la Comunidad Autónoma de Madrid es una sola provincia es, sin duda, la región que más ha evolucionado, en positivo, en los últimos años. ■

como una parte de su restaurante El Chaflán, en el afán por abrirse a nuevos públicos.

Otros gastrobares de gran interés son La Gabinoteca [Fernández de la Hoz, 53. Tel: 913 991 500], Tartan [General Pardiñas, 56. Tel: 914 027 689], El Atelier de Enrich [Estafeta, 2. La Moraleja. Tel: 91 650 29 32], o el Despacho del Príncipe de Viana [Manuel de Falla, 5. Tel: 914 571 549].

Porque la alta cocina en Madrid está, al igual que la ciudad en sí misma, en pleno movimiento y sigue presentando sorpresas, atractivos y alternativas para unos visitantes que son, por definición, variopintos y también exigentes.

Los Running Chef, una iniciativa que ha despertado un notable interés internacional, son, por lo tanto, cocineros en forma en todos los sentidos y llaman la

