

ENTREVISTA- Por José Antonio Naranjo

## Paco Roncero

Cocinero



Paco Roncero es el gran jefe del Casino de Madrid, un clásico de la gastronomía de la capital. Lo que no sabe la gente es que hablamos de un joven de menos de cuarenta años que en su currículo ya tiene una estrella Michelin. Combina el diseño con lo tradicional, la receta de su madre con el hidrógeno, y el amor por la croqueta con la fantasía de la creación. Al final no se trata de otra cosa que mejorar lo de toda la vida.

### A vuela pluma

## «El cuerpo me pidió perder 34 kilos»

**Dicen que la cocina es el arte más efímero que existe. ¿Usted qué opina?**

-Yo no sé si es un arte, a mí lo único que me preocupa es que la gente disfrute con lo que les ofrezco. Efímero... lógicamente tiene que serlo porque la gente se lo come y no queda para la posteridad.

**¿Cómo se crea un plato?**

-Lo que más importante es que el producto sea de temporada. A partir de ahí se empiezan a desarrollar las diferentes formas de elaborarlo. Lo importante de la creación es que el plato esté gustoso, después ya habrá tiempo para jugar con el resto de los sentidos.

**¿La cocina de vanguardia realiza la calidad del producto o la dismula?**

-La de vanguardia y la tradicional lo que tienen que hacer es realzar los sabores de los productos que se utilizan. Recuerdo que una vez vino a comer a mi restaurante una persona muy mayor, tendría más de 85 años, y cuando fui a saludarla me dijo que lo que más le había gustado es que sabía lo que había comido. Es decir, que la codorniz sabía a codorniz y el rape a rape, eso es lo primero, lo demás son adornos.

**¿En un hogar normal se puede hacer cocina de diseño?**

-La técnica y los materiales lo convierten en algo muy difícil. Se pueden hacer muchas cosas, pero normalmente faltarán aparatos y conocimientos. Resulta más cómodo comerlos en un restaurante.

**¿Se puede alimentar alguien sólo con comida de vanguardia?**

-No, pero tampoco se pueden comer judías todos los días, ni cocido ni paella.

Hay que tener una variedad.

**¿La presentación de una mesa lo es todo?**

-Es algo muy importante. Pero aprovecho para decir que no entiendo que en España los restaurantes pongan pan con mantequilla antes de comer. Me parece una barbaridad, teniendo en cuenta que somos los mayores productores de aceite de oliva del mundo.

**Usted ha perdido más de treinta kilos en poco tiempo. Supongo que debe ser muy difícil, sobre todo para alguien que está todo el día delante de los fogones.**

-Es cuestión de mentalización. Yo he perdido 34 kilos porque me lo pidió el cuerpo. Es decir, que hubo un día en que lo tuve claro y decidí hacerlo. Yo antes no lo necesitaba, pero llega un momento en que te lo crees. No hablo de coque-tería ni de salud, sencillamente es que ya no te ves. Yo nunca me vi gordo ni nada por el estilo, es que mi cabeza me dictó que había que adelgazar.

**¿Cómo lo hizo?**

-Poco a poco. Sobre todo haciendo deporte. Yo nunca he dejado de comer, eso sí, lo he hecho con más lógica: desayuno fuerte, una fruta a media mañana, como lo que hay en el menú del restaurante, otra fruta por la tarde y lo único que procuro es no tomar hidratos antes de dormir. Y, como decía, deporte para gastar calorías.

**¿Cuánto?**

-Un par de horas diarias. Yo acabo tarde de trabajar y resulta complicado levantarme a las seis para irme a correr, pero me lo planteo como una obligación más, como un trabajo. Sé que si no es a esa hora no voy a tener tiempo.

### ALERTAS



Cuando entonces, no nos decían: salía Mariano Medina (el hombre del tiempo) y señalaba con un puntero en un mapa curre los datos recibidos del barco K. El barco K llegó a obsesionarme porque siempre estaba fondeando en el mismo sitio, en mitad de la nada, aburridísimo y misterioso. Pero salvo mis elucubraciones con las isobaras del barco K, si hacía calor, hacía calor y si tocaba frío pues ya se sabía que llegarían los sabañones. Eso era todo. Ahora no. Ahora nos pasamos la vida en un ay oficial y amanece casi sin saberlo en una amplia gama de alertas de colores por lluvia,

falta de lluvia, sol, falta de sol, viento o calma chicha. Que no digoyo que esté mal, que más vale prevenir que curar y que Protección Civil precavida vale por dos y todos los refranes que usted quiera añadir. Pero tengo para mí que se pasan un pelín. A los que somos sensibles a todo lo oficial y, además, algo miedosos, despertarse en alerta naranja nos alebresta mucho y se convierte directamente en trauma cuando se nos lanzan esas recomendaciones sobre el peligrosísimo del «golpe de calor». Yo salía a la calle más o menos tranquilo aun reconociendo que vaya calorazo, hasta que

¡zasí! alguien me dice que estábamos en alerta y me hablaba del «golpe de calor». Inmediatamente empezaba a sentir como si la tierra no fuera firme bajo mis pies y calculaba angustiado si me daría tiempo de volver a casa antes de morir sobre el asfalto. Claro, ya no salgo en alerta. Pero como resulta que casi siempre estamos en alguna alerta, me estoy convirtiendo en un exiliado de Protección Civil, en una especie de anacoreta doméstico a resguardo de un tiempo inclemente y estado hiperprotector. De hecho, ya he pintado dos bisontes en la pared de la cocina.

Andrés Aberasturi