



AD + 10 cosas QUE me hacen feliz

1. "Adoro la inmensidad de Kenia".
 2. "Jaime Hayón creó un restaurante mágico en La Terraza del Casino".
 3. Cámara reflex digital Canon EOS 500D.



PACO RONCERO

Imaginativo y creativo, 'gadgetomano' confeso, deportista compulsivo y chef insaciable. Así es un dos estrellas 'Michelin', el director de cocina del grupo 'NH' y 'La Terraza del Casino' de Madrid.

POR EDUARDO MERLO

1. MI CAPRICHIO DOMÉSTICO. Paso tan poco tiempo en casa que lo que más valoro es tener una buena cama. Llego a las dos de la madrugada y me levanto a las seis, así que un buen colchón para descansar es vital.
2. LA COCINA. Me gustan blancas, minimalistas, con muchísima limpieza, pocos cajones y una buena encimera de Silestone. Si puedo, solo la piso el día de Nochevieja. Ya se sabe, en casa de herrero... Los fines de semana cocinan mis hijos, les encanta hacer, con algo de ayuda, sus propias paellas.
3. COMER SANO. Es lo más importante para la salud. Y para ello, ayuda mucho un horno a vapor que permita elaborar los alimentos sin grasas. La cocina oriental es fabulosa. Tener un buen wok es imprescindible.
4. LOS DOMINGOS. Aunque adoro trabajar en mi cocina-laboratorio de Miele, me reservo este día para pasar las horas muertas jugando con mis hijos en el garaje con un Scalextric de 32 metros que nos vuelve locos.
5. LA MÚSICA. Me declaro fanático de Queen. Tengo todos sus vinilos, sus CDs y el iPod lleno. También el flamenquito de Pitingo, con el que tengo muy buena relación personal. Y aunque cuando hago deporte siempre uso auriculares, prefiero el efecto envolvente de un equipo con potencia.
6. MIS FOGONES SONADOS. Me encanta cocinar por todo el mundo representando la gastronomía española, aunque creo que superar un enclave como La Terraza del Casino es difícil. Jaime Hayón lo convirtió en un restaurante muy atractivo. Aunque es muy funcional, está lleno de magia.
7. ANTONIO DE FELIPE. Comparto con este pintor valenciano su obsesión por democratizar el arte. Su Pop Art llega a todo el mundo. Yo, en la Alta Cocina, intento llevar la buena mesa a todos los públicos, como con mi último libro, *Tapas en estado puro* (Everest). En eso nos parecemos.
8. LOS GADGETS. Me apasionan. Sobre todo los de Moc. De hecho, mi lugar favorito de Manhattan es el Apple Store de la 5ª Avenida. Además, me gusta fotografiar mis recetas para estudiarlas, archivarlas y publicarlas.
9. CORRER. Tras 14 años sin hacer ejercicio y con 112 kilos me decidí a adelgazar, y me fui a correr la Maratón de Nueva York. Es lo mejor que he hecho. Aún recuerdo el grito *Paco, go!* Ahora entreno todos los días.
10. EL RELAX. Estoy enamorado de la brutalidad de la naturaleza de Kenia, de los momentos sin móvil y, aunque lo hago poco, de pasar un día de campo en el pueblo. Añoro ir de caza o de pesca a Pueblanueva (Toledo) con mis padres y los platos de cuchara.

7. Cocivap, horno de vapor a presión de Miele. 8. Tapas en estado puro, el último libro de Roncero.

TAPAS EN ESTADO PURO

4. Acrílico sobre lienzo *El gran salto o Tirarse a la piscina* (2008) de Antonio de Felipe. 5. El laboratorio Miele en el que Roncero experimenta sus nuevos platos. 6. BeoSound 8 para iPod o iPad de Bang & Olufsen.

FOTOS: MONTSE VELANIDO, D.A.R. (ver carnet de direcciones)