



# PACO RONCERO

**HA INVENTADO UN SOFTWARE QUE FACILITA LA GESTIÓN DE UN RESTAURANTE, INTENTA PUBLICAR POR LO MENOS UN LIBRO AL AÑO Y ES CAPAZ DE GESTIONAR A LA VEZ RESTAURANTES GASTRONÓMICOS, RESTAURANTES DE COCINA TRADICIONAL Y BARES DE TAPAS. SÓLO TIENE QUE CAMBIARSE EL "CHIP", DICE. PACO RONCERO ES UNO DE LOS MEJORES COCINEROS DE ESPAÑA Y AHORA SABEMOS EL POR QUÉ. NO SE RESISTE A NINGÚN TIPO DE RETO.**

Si alguna vez habéis estado en el Casino de Madrid o si simplemente habéis husmeado desde la puerta – como hacen muchos turistas – sabéis que es todo menos un sitio "moderno". Moquetas, columnas, butacas de piel y olor a puro. Un monumento, más que un edificio, de esos que entras y sabes ya lo que esperarte. Si no fuera porque en una de sus cocinas, el chef Paco Roncero trabaja desde hace años bajo la superficie, preparando continuas explosiones de cocina vanguardista, ganándose poco a poco su hueco en el firmamento de la alta gastronomía española e internacional. Entre gossip, manías, productos fetiche, "soles" y "estrellas" así es como Paco Roncero nos cuenta cómo lo ha conseguido. **Etapas.** "El Ritz fue donde hice mis primeras prácticas en 1988. Acababa de salir de la escuela de hostelería y era todo increíble, aprendí muchas cosas de la cocina tradicional, era una esponja. El año siguiente hice mis prácticas en el restaurante Zalacaín con

uno de los grandes de la cocina: Benjamín Urdiain. Era algo ya muy diferente al Ritz: era cocina de autor, cocina gastronómica, otra forma de ver la gastronomía. Y luego el Bulli, pues, es otra historia, es de otro mundo. Cuando empiezas a trabajar con Ferran se te caen todos los esquemas. Muchas de las grandes cosas que has aprendido, Ferran les da una vuelta y tu filosofía, tu forma de pensar, cambia bastante. Creo que lo más bonito de mi evolución ha sido que he tenido dos opciones para elegir o que las sigo teniendo a la hora de crear un nuevo plato". **Ferran.** "Trabajar con Ferran es realmente sencillo. Sólo tienes que ser un tío que ama lo que hace, que le pone mucha pasión y un tío muy disciplinado. A partir de allí, Ferran sabe en seguida todo lo que puedes hacer y a todo lo que puedes llegar". **Cocina "normal".** "La cocina "normal" es la cocina del día al día, que es una parte importantísima de nuestra cultura. Hoy la gente joven sale de las escuelas de hostelería con ninguna preparación. Los chicos vienen aquí sin saber nada, totalmente perdidos y lo único que quieren es ser Ferran Adrià o Sergi Arola. ¡No quieren aprender a hacer lentejas! Nosotros tenemos otro restaurante en Recoletos que hace cocina de guisos: la gente no quiere bajar allí, quiere estar aquí en el restaurante gastronómico y quiere aprender a hacer espumas, gelatinas, aires..." **El cocinero ideal.**

"Recientemente, en una comida en la Real Academia Española de Gastronomía, estábamos discutiendo sobre el 'prototipo del cocinero' y resulta que hoy el cocinero tiene que ser: alto, guapo, que sepa cocinar, que sepa de gestión, que sea simpático, que sepa hablar en público, que sea relaciones públicas. El prototipo de cocinero ha cambiado radicalmente". **Casino de Madrid.** "Mi evolución en el Casino de Madrid ha sido de cero a infinito. Llegué el 14 de octubre de 1990. Hasta el día antes estaba trabajando en Inglaterra, vine para Madrid y según aterrizzaba me llamaron porque necesitaban personal. Entré como ayudante, en 2001 me hicieron Jefe de Cocina de todas las cocinas del Casino. En 2005 director del Casino". **Revolución sin explosión.**

"Hacer la cocina que hacemos en el Casino de Madrid realmente nos costó mucho: tuve que dar una de cal y una de arena. Al inicio le hacía muchos guiños a la cocina moderna, pero muy sutiles, y durante los primeros 3 o 4 años no podía hacer lo que hago ahora. Fui introduciendo poco a poco



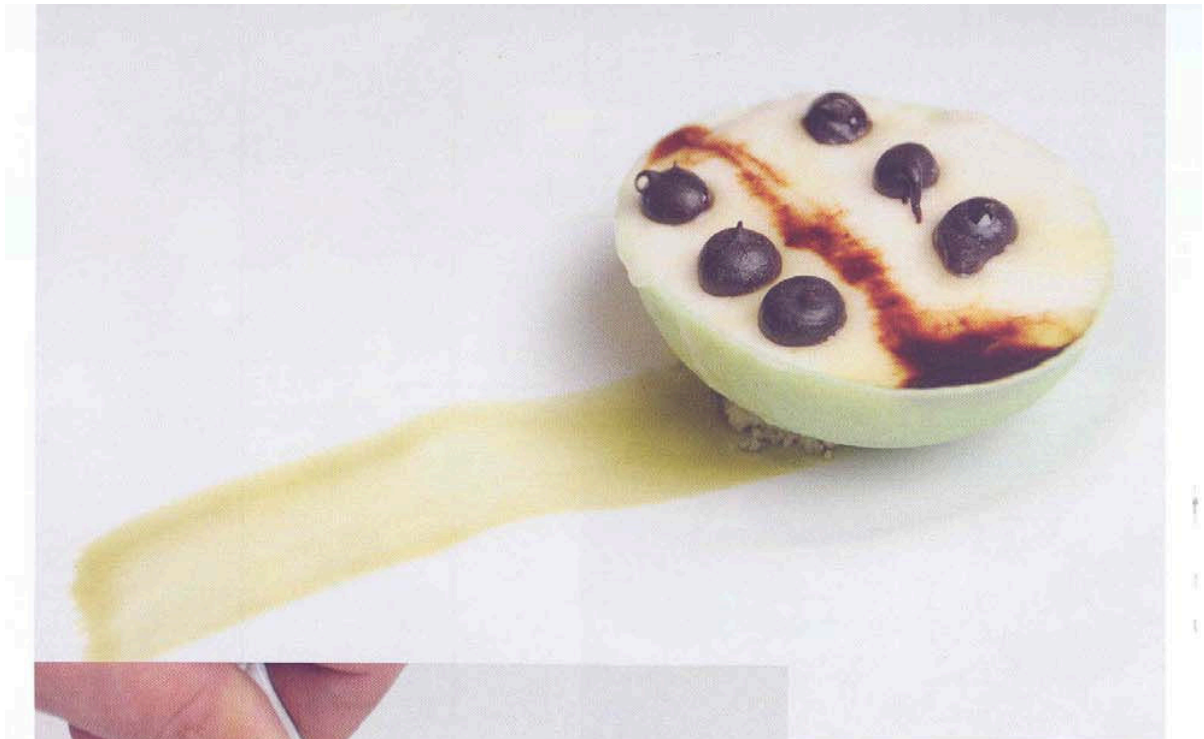
los platos del menú degustación. Fue un proceso lento, porque mucha gente piensa que la cocina moderna es una cocina 'rara' pero en realidad la cocina moderna está muy basada en el producto". **Imprescindible.** "Una parte de la carta es muy moderna y otra parte intento que sea muy tradicional, muy basada en el producto y en las técnicas tradicionales, como por ejemplo una merluza en salsa verde o un solomillo de buey. El solomillo de buey es uno de esos platos que dices: yo lo quitaría, pero no puedo quitar algo que, cuando no toma el menú degustación, el 80% de la gente me pide. Al final esto es un negocio y si el cliente quiere solomillo de buey, pues, hay que darle solomillo de buey". **Liebre con sorpresa.** "Nunca pensé que la gente iba a disfrutar tanto con un plato de liebre como el que tenemos ahora en la carta. ¡La gente es que le encanta, se vuelve loca con él!" **Cuestión de 'chip'.** "La Terraza del Casino y Estado Puro son dos restaurantes completamente diferentes. Mi evolución en los últimos años ha sido en el Casino, pero el mundo de la tapa es un auténtico estilo de vida en España. Así que salgo de la puerta del Casino de Madrid y me pongo el 'chip' del Estado Puro. Es una virtud que tengo: soy capaz de cambiar el 'chip'. Intento sentirme cómodo en cada uno de estos dos restaurantes". **Gin Tonic & Chicken.** "Vamos a abrir un bar de tapas igual que Estado Puro pero como se trata de una zona (la plaza del Ángel, al lado de la Plaza de Santa Ana) donde por la noche hay mucha más gente, hemos pensado poner algo de coctelería, algo que le diera chispa y que le hiciera un poco diferente al Estado Puro: el Gin Tonic & Chicken. El fin de semana vamos a servir medio pollo asado con un Gin Tonic. ¡Es que el Gin Tonic le sienta bien a cualquier cosa!" **Abdominales.** "Si me proponen hacer algo y el objetivo es ponerse en forma para salir en la portada de Men's Health, pues yo tengo que salir en la portada de Men's Health. Para mí salir en la portada sin estar perfectamente en forma hubiese sido un fracaso. Pero eso me pasa con todo: cada vez que me fijo un objetivo tengo que conseguirlo. Pasé de no hacer nada y de repente a hacer deporte, a correr. El objetivo Men's Health 2010, junto con mis compañeros Sergi Arola y Ramón Freixa, me apetecía no por vanidad, sino por salud y por el reto de disciplina: a ver dónde soy capaz de llegar. Le quité horas a mi familia y al sueño, pero al final salí en la portada". **I+D.** "Es necesario para evolucionar. Esto es algo que nos ha enseñado Ferran: si tienes a la gente todo el día metida en la cocina, no puedes evolucionar, sobre todo al ritmo con el que hemos evolucionado nosotros en



Soba "in situ" de aceite de oliva con langostinos



Nido de huevo carbonara



Chirimoya



Mantequilla de aceite de oliva

estos años. Lo importante no es tener un espacio físico, sino tener a alguien que se dedique sólo a esto. Lo que intento es tener a un equipo que sea ejecutor y a un equipo que se dedique al I+D." **Creación y ejecución.** "La parte ejecutora tiene que ejecutar a la perfección y la parte creativa tiene que crear a la perfección. Esto puede crear problemas en el equipo, porque los creativos se sienten más importantes y los ejecutores, infravalorados. Pero no es así e intento hacérselo entender: una idea muy buena creada en el taller y ejecutada mediocrementemente en la cocina es una idea mala. Mientras que una idea mediocre en taller pero muy bien ejecutada en la cocina, es una idea buena". **Creatividad.** "En la creatividad lo que tienes que hacer es fallar. Tienes que realizar todo aquello que se te pasa por la cabeza y aprender de los errores. En mi laboratorio han salido mal muchísimas cosas, sobre todo al principio. Luego trabajas más centrado y más al tiro de lo que quieres, pero al principio cuesta mucho porque tienes que romper muchísimas barreras. El miedo al ridículo es la primera." **Trabajar.** "Para ser creativo hace falta trabajo. Todo se basa en trabajar, trabajar, trabajar. La creatividad está basada en muchos aspectos: originalidad, diligencia. Pero sobre todo, tienes que tener en el equipo a alguien capaz de crear ideas de





FOOD140

Brioche de buey de mar



Mero con crema de vainas



Liebre en declinación: Lomo de liebre con setas

calidad, ya no de cantidad, alguien capaz de solucionar problemas de golpe."

**Aceite de oliva.** "El aceite de oliva es algo que nunca faltaría en mi cocina. Si un día me dicen: ¿qué te llevarías a una isla desierta? Sin duda, el aceite de oliva. Ya pescaré, ya cazaré. La sal ya me puedo poner a hacer evaporar el agua de mar, ¡pero el aceite me lo llevo!" **Gestor de cocina.** "Es un software útil para llevar un control sobre la gestión total de un restaurante (ahora vamos a sacar la quinta versión). Lo hice hace muchísimos años, cuando me ocupaba de los banquetes en el Casino, que presuponen mucha organización. Necesitaba algo que me ayudara y que me facilitara la vida a la hora de hacer escandallos y como la informática es una de las cosas que más me gustan me puse a estudiar el lenguaje de programación Visual Basic y contraté a un chico para que me diera clase. Luego la gente me animó a comercializarlo diciéndome que no había nada como

esto." **Tercera estrella Michelin.**

"Sinceramente no me esperaba la tercera estrella este año. El año pasado conseguimos ya la segunda y la tercera es cuestión de tiempo y dedicación, así que 'estamos en ello'. Por ahí hay algunos restaurantes españoles que llevan más tiempo esperando la tercera estrella y que hoy por hoy se la merecen, no sé si más que nosotros, pero se la merecen. Tengo claro que no van a dar 3 o 4 'tres estrellas' en un año y nosotros estamos trabajando con todos nuestros esfuerzos y en todos los sentidos, para en el futuro conseguir nuestra tercera estrella Michelin. Soy una persona que cree que las cosas hay que tomárselas siempre con paciencia." **Soles en Madrid.** "Los tres soles de la Guía Repsol son algo que pensaba que podían llegar este año y que al final han llegado, y la verdad es que estoy muy contento. El mayor reconocimiento nos lo dan nuestros clientes, pero estas valoraciones te hacen



Café, menta, pasión



Liebre en declinación: Mimiburger de liebre



Croqueta líquida de jamón

sentir que has hecho bien tu trabajo durante todo el año. Además este año hay cinco restaurantes en Madrid con tres soles. Creo que País Vasco y Cataluña brillan desde toda la vida, pero Madrid en los últimos años ha evolucionado muchísimo." **Cocina molecular.** "Quien descubrió el fuego y calentó algún producto antes de comerlo, hizo cocina molecular." **Porcentajes.** "Diría que mi cocina es 50% tradicional y 50% de vanguardia. La cocina tradicional que hacemos intentamos que sea una cocina tradicional puesta al día." **Inspiración.** "Creo que para ser creativo necesito sentirme a gusto, sentirme alegre y sentirme con ganas. Para mí, la alegría es lo más importante y sentirme a gusto conmigo mismo." **Gustos cansinos.** "Me he dado cuenta de que cuando viajo, me termino cansando un poco de todas esas cocinas y siento la necesidad de volver a la cocina española, tanto moderna como tradicional. Nuestra cocina no cansa, porque no abusamos de un solo producto, es una cocina muy variada a nivel de productos, de elaboraciones. La cocina española no es la cocina española, es la cocina de 17 comunidades, donde hay 17 formas de cocinar diferentes." **Manías.** "No tengo manías en la cocina. En mi vida personal sí tengo una: no soy zurdo, pero siempre me calzo por el pie izquierdo. Si me tengo que poner un calcetín o un zapato o una zapatilla siempre calzo primero el izquierdo." **Banquete real.** "Creo que la cena de la víspera de la boda de los Príncipes de Asturias fue lo que nos cambió la vida a todos en el Casino. Siempre digo que hay un antes y un después de este evento, por lo que respecta al conocimiento de lo que es el Casino de Madrid. Todo el mundo quería venir a cocinar en este evento. Para mí fue uno más, que hicimos con mucho más cariño y que fue mucho más cuidado, claro, pero estaba tranquilo, no me estresé mucho. ¡Buena, la semana anterior tuve que dejar todos mis teléfonos a una colaboradora mía porque no podía contestar ni una sola llamada!" **Gossip.** "Elegir el menú fue muy simple: la Princesa lo tenía superclaro."

<pacoroncero.com>



Paella de aceite de oliva