

La entrevista de la contra



CON FIRMA PROPIA

Profesión: chef de La Terraza del Casino (Madrid).
Nació: en 1969, en Madrid.
Por qué está aquí: diseñó junto a Ramón Freixa, Toño Pérez
y Dani García los nuevos menús de Iberia.

Paco Roncero

Paco Roncero «Hay que filosofar menos y cocinar más»

—Usted, en compañía de otros, diseña la nueva línea gastronómica de Iberia. ¿Por qué es tan difícil comer bien en un avión?

—Nunca he comido bien en uno. Es muy difícil dar de comer a 10.000 metros de altura por la dificultad de trasladar los platos sin que pierdan calidad con el tiempo y la regeneración.

—Así que...

—Es un reto. Creo que hay que ofrecer productos naturales no elaborados (jamón, queso, conservas) y platos cuya elaboración no se resienta.

—Empiezan la renovación por la clase business. ¿Los de turista mejor que se lleven un bocata?

—Ja, ja, ja. Luego pasaremos a la clase turista. Hay que evitar que la gente, como hace ahora, se

lleve un bocata. Yo también lo he hecho.

—Dice Joan Roca: «Lo nuestro es un diálogo con la ciencia, la técnica... y mi madre». ¿Usted con quién se queda?

—Con mi madre. Se cocina mucho con los recuerdos de la infancia.

—Curioso: en el peor momento socioeconómico triunfa la alta cocina...

—Es paradójico, sí. Intentamos democratizarla, hemos puesto los pies en el suelo con los menús, los gastrobares... Yo tengo un menú de 65 euros en la Terraza del Casino.

—La alta cocina está bien, pero la cocina media de los menús del día...

—En Francia se puede comer bien por poco dinero; aquí eso

cuesta más. Ahí fallamos.

—Su restaurante está cerca de Sol. ¿Les envió algo a los «indignados»?

—No. Mire, hay cinco millones de parados, pero a mí me cuesta encontrar cocineros, personal. Me han dicho: «Si no me pagas en negro, prefiero cobrar el paro...»

—David de Jorge: «La gastronomía se ha convertido en una religión patética». ¿Es verdad?

—Tendríamos que filosofar menos y cocinar más.

—¿De qué se pone morado?

—De las judías con chorizo de mi abuela.

—A mí me chifla un bocata de sardinas en aceite. ¿Soy un impresentable?

—En todo caso seríamos dos. A mí me vuelve loco.

—El otro día, en un restaurante de moda, me sirvieron dos platos que parecían aperitivos. ¿Lo menos es más?

—Nunca he entendido esa moda. Parece que se paga porno comer.

—Debe ser la nueva forma de hacer dieta...

AMILIBIA