



**HOY
COCINA
PARA TI**



ESTILO DE VIDA GOURMET

PACO RONCERO

“Me gusta la
cocina de cuchara”

Con dos estrellas Michelin, el
experto en cocina de diseño se
quita el delantal para hablarnos
de sus gustos más íntimos

POR DAVID MAIRENA | VÍDEO ÁNGEL ANAYA

NA
HOTEL
Paco Roncero

H

ablar de alta cocina en nuestro país es hablar de chefs de la talla de Paco Roncero, antiguo discípulo de Ferran Adrià y ahora jefe de cocina del Casino de Madrid. Este cocinero madrileño siempre ha demostrado tener una especial inquietud por innovar en la gastronomía. Al poco tiempo de terminar sus estudios en la “Escuela Superior de Hostelería y Turismo” de Madrid comenzó a curtirse ante los fogones de restaurantes como *Zalacáin* o en el mismísimo Hotel Ritz. Más tarde entró en el departamento de banquetes del Casino de Madrid donde, tras su paso por *El Bulli* de Adrià, fue nombrado máximo responsable de cocina. Precisamente en su lugar de trabajo es donde nos recibe Roncero para presentarnos una de sus últimas creaciones culinarias.

Paco es un hombre seguro de sí mismo que transmite confianza en todo lo que hace. Se desenvuelve con soltura mientras prepara en exclusiva una de sus recientes innovaciones, ‘bacalao confitado en aceite de oliva con *lasagna* de espuma de coliflor y piel de leche’. “Una vez que tienes claro el producto con el que quieres trabajar empiezas a buscar aromas que combinen bien, formas de elaborar o técnicas de cocción para luego hacer una unión de

sabores”, explica. Y es que el chef lo tiene claro: la clave de todo buen plato es el producto. Los resultados surgen a base de ensayo y error, haciendo muchas pruebas y testándolos antes de ofrecérselos al público.

Mientras conversamos no podemos evitar preguntarle acerca de un tema tabú para muchos, la relación entre comida minimalista y el hecho de quedarse saciado. Pero Paco sale al paso reconociendo que muchas veces se tiende a confundir cocina de diseño con poca comida. Y nada más lejos de la realidad. “Las personas que piensan eso es porque nunca han ido a comer a un restaurante de diseño”, admite. Y no hay más, ya que según él la calidad

“Hago cocina de producto, moderna y con mucho mimo. Siempre hay que poner cariño y pasión a lo que haces”

gastronómica puede depender de muchos factores. El cocinero, galardonado con dos estrellas Michelin, define su estilo en tres palabras: cocina de producto, moderna y con mucho mimo. “Hay que poner mucho cariño y pasión a lo que haces”, confiesa. Es evidente que por su trayectoria y logros se entrega al cien por cien cada vez que se enfunda su delantal blanco.

Durante los últimos años, Roncero ha colaborado con varias publicaciones y ha viajado por todo el mundo haciendo demostraciones y dando conferencias. Siempre defendiendo la gastronomía



“Hay que tener cuidado. Cada vez hay más *fast food* y el ritmo de vida actual a veces es incompatible con cocinar en casa”



VÍDEO
YOUTUBE
REQUIERE
CONEXIÓN

española y su calidad. “Nosotros como cocineros debemos ser grandes prescriptores de que la cocina tradicional española es una parte muy importante de nuestra cultura”, declara. El chef considera que en nuestro país todavía se come bien básicamente porque la gente sigue cocinando en sus casas y hay restaurantes que ofrecen platos tradicionales; no obstante, “hay que tener cuidado ya que cada vez hay más *fast food* y el ritmo de vida actual comienza a ser incompatible con cocinar en

casa”, advierte. Quizá intentando rescatar la tradición del clásico “tapeo” abrió un *gastrobar* en Madrid, Estado Puro, un bar que lleva la alta cocina al ciudadano de a pie.

Ese fin de ofrecer siempre la máxima calidad posible es el que queda perfectamente reflejado en la cocina dirigida por Roncero,

la cual funciona con una precisión milimétrica. Los más de veinte cocineros que allí trabajan saben exactamente qué es lo que tienen que hacer y preparan cuidadosamente los ingredientes para los platos del mediodía. Todo ello acompañado por una intensa música de fondo que, lejos de distraerles, les motiva. Es evidente que todo lo que sale de ahí lleva una impronta personal. “La regla número uno de este restaurante es sonreír”, indica Roncero. Caminando hacia el interior de La Terraza del Casino, el chef nos enseña lo que es un restaurante con capacidad para pocos comensales pero que ofrece una ambientación exquisita y vanguardista. El suelo simula un ajedrez, predominan los tonos azules, los espejos y las lámparas exclusivas. De hecho, el comedor fue reformado en 2007 por el diseñador madrileño Jaime Hayón. Con cuidado, Paco señala una de las copas de cristalería fina que hay sobre las mesas y nos desvela que cada pieza tiene un valor de 80 euros. “Si se rompe algo, me matan”, añade con una sonrisa en la cara.

Porque así es Paco Roncero, un hombre espontáneo y natural al que le encanta su trabajo. Aunque eso implique tener muy poco tiempo libre en su vida diaria. “Intento hacer mínimo una hora y media de deporte cada día, lo hago a primera hora de la mañana normalmente para luego poder estar más tranquilo y relajado”, explica. El deporte es uno de los hobbies del cocinero, ya que le permite tener un espacio para él y sus pensamientos. Es más, le apasiona tanto que le llevó a formar un club de cocineros deportistas en Madrid llamado “Running Chef”. Tal y como él afirma, corriendo juntos los domingos o en carreras populares hallan una manera distinta de “compartir

cosas que no son solamente cocina”.

Ahora bien, todos tenemos otras cualidades más allá del ámbito profesional. Roncero se declara un auténtico apasionado de la informática y de Apple. Le encantan las últimas tecnologías y asegura que tiene un don innato para usarlas. “A mí me das un aparato y no me hace

“Intento hacer mínimo una hora y media de deporte cada día, lo hago a primera hora de la mañana normalmente para luego poder estar más tranquilo y relajado”

falta ni leer instrucciones ni manuales, lo saco todo muy rápido”, afirma. Quizá sea porque no sólo está convencido de que las tecnologías pueden ayudar a la vida diaria de las personas, sino porque considera que pueden ser de gran utilidad en la cocina, razón por la que en 2003 desarrolló una aplicación informática llamada “Gestor de cocina” que “te da el control total de todo lo que pasa en una cocina”, explica.

Y rodeados como estamos de tanta cocina, fogones y hornillos no podemos dejar pasar la oportunidad de preguntarle sobre sus preferencias culinarias personales. Contra todo pronóstico, este experto en cocina minimalista y de vanguardia, resulta tener predilección por los platos más tradicionales. “Me gusta mucho la cocina



VÍDEO
YOUTUBE
REQUIERE
CONEXIÓN

**Descubre
cómo
se hace
este plato**

de cuchara. Me encantan las judías, las lentejas, un buen cocido...”, señala. Además, asegura ser un enamorado de los quesos y los lácteos, productos que nunca faltan en su nevera. Suena a tópico pero “en casa del herrero cuchillo de palo”, según él mismo añade, porque cuando Paco llega a casa evita en todo lo posible pisar la cocina; incluso reconoce que casi nunca participa en la compra porque no tiene tiempo.

El tiempo corre y el restaurante debe abrir para los primeros comensales. Algo que nos llama la atención durante la entrevista es que son varias las personas

que trabajan a destajo en la sala para dejarla perfecta. Mantel de hilo planchados a mano uno a uno y cubertería de plata perfectamente dispuesta son algunos de los pequeños detalles que hacen de este lugar una opción de calidad y prestigio. Roncero no se olvida de aquellos que califican su cocina de excesivamente cara, por eso no duda en argumentar que en un restaurante de estas características se disfruta de una experiencia distinta que merece mucho la pena. “Un Ferrari no me lo puedo comprar todos los días, pero venir aquí y gastar 150 euros lo puede hacer cualquiera”, culmina.