

Paco Roncero

UNA MENTE EN EBULLICIÓN

LA CURIOSIDAD Y EL AFÁN DE SUPERACIÓN IMPULSAN AL REPUTADO CHEF MADRILEÑO EN SU PERPETUA EXPLORACIÓN DE NUEVOS HORIZONTES GASTRONÓMICOS. DESDE SU FLAMANTE TALLER MULTISENSORIAL, INVESTIGA CÓMO ENRIQUECER LA COCINA DE MANERA AUDIOVISUAL Y OLFATIVA.

TEXTO PEDRO ESTRADA. FOTÓGRAFO LUIS BARTA



TOMA NOTA DE ESTE TRUCO DE CHEF

"Para cualquier cosa que se pueda oxidar -una manzana, alcachofas...- y que pretendas usar en una ensalada, si quieres que permanezca con su color pese a prepararla con antelación, haz lo siguiente: la pelar, la cortar y la metes en agua con perejil. Así se mantendrá perfectamente para cuando quieras usarla".

El chef Paco Roncero nos recibe en su 'galáctico' taller del Casino de Madrid, del que es director y jefe de cocina. Supera la sesión de fotos con el buen humor y el esotocismo propios del corredor de fondo que también es y se sienta con nosotros para compartir su visión del panorama gastronómico actual.

Tienes dos estrellas Michelin, tres soles en la Guía Repsol, el Premio Nacional de Gastronomía de 2006...

¿Cuáles son los ingredientes para conseguir el éxito?

El trabajo, el esfuerzo y, por supuesto, el conocimiento y el rodearte de un buen equipo. Yo creo que eso es lo básico para poder triunfar en la vida. Y luego un poquito de suerte.

¿Qué es lo que hacéis aquí, en el taller, exactamente?

Es un espacio para generar emociones. Hemos intentado que sea nuestro espacio de investigación, por supuesto, y luego en cierto momento intentaremos dar comidas en las que transmitamos toda la experiencia que hemos tenido a nivel sensorial. A veces digo que es un centro de investigación por la mañana y un teatro por la noche, donde en las cenas intentamos jugar con todo el mundo audiovisual, olfativo...

Escribes libros, das conferencias y has diseñado un software de gestión de cocina... ¿Qué será lo próximo?

Ahora estamos muy centrados en el taller, porque lo acabamos de terminar. También estoy trabajando en un libro sobre los celíacos. Por un error en un hospital, a mi hijo lo tuve que tratar durante mucho tiempo como celíaco. Y vi lo mal que lo pasamos con él por la falta de conocimiento de la gente. Me gustaría poder ayudar y hacer un libro con un enfoque diferente sobre los celíacos, con recetas divertidas, para que puedan comer de todo.

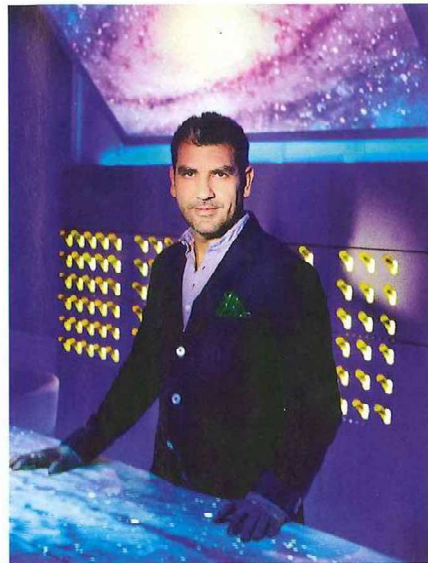
Habiendo tan buenos cocineros en España, ¿por qué siempre quedamos tan mal en el Bocuse D'Or?

Es el concurso más importante del mundo, pero conceptualmente nunca hemos sabido dar con la tecla. A mí, que he tenido la oportunidad de estar de jurado, me lo preguntaban el resto de jurados: "¿Cómo es posible que España nunca quede bien?". Hay muchos motivos: que no tenemos ayudas por parte de las administraciones -sí es cierto que la de Madrid ayuda un poquito más; pero, en cuanto el representante no es de Madrid, ayudas cero-; luego, la persona que va ya debe estar dedicada *full-time* al Bocuse -los representantes noruegos, daneses y franceses, que son los que suelen ganar, están dos años trabajando exclusivamente para esto-; y, tercero, que no asimilamos el concepto del tipo de cocina que a ellos les gusta: los bufés que se hacían en los hoteles hace 20 años.



H&M. Americana verde
y camisa estampada.
DOCKERS. Pantalón
naranja modelo
Alpha Colors.
VICTORIA.
Alpargatas rojas.
Equipación del Taller:
MIELE. Horno a vapor
combinado H 5040 BM.
Calentaplatos
Dúo ESW 5080-29.

LE COQ SPORTIF.
Chaqueta tipo
Harrington y polo.
DOCKERS.
Pantalón
rojo modelo
Alpha Colors.



CREMIEUX.
Americana de tres
botones y camisa.
OLIMPO. Pañuelo
verde de bolsillo.

**“LA VERDADERA
COCINA CHINA
ES INCREIBLE.
LA INFRAVALORAMOS
PORQUE SOLO
CONOCEMOS EL TÍPICO
RESTAURANTE CHINO
AL QUE VAMOS AQUÍ”**

¿Un país que te haya sorprendido por su calidad gastronómica y que aún no haya sido descubierto como destino del buen comer?

En Asia todo el mundo habla de la cocina japonesa, pero los que vienen fuertes son los chinos. Es una cocina increíble, a nivel de productos y de técnicas. La tenemos infravalorada porque conocemos el típico restaurante chino en el que comemos aquí, y eso está supereuropeizado, no tiene nada que ver con la verdadera cocina china. **Cada vez hay más jóvenes interesados en cocinar. ¿Crees que la actitud de los hombres españoles hacia la gastronomía ha cambiado en los últimos años?**

Sí, por muchos motivos. El primero, para mí, fuera de cachondeo, ha sido Karlos Arguiñano, lo tengo superclaro: ha hecho que a la gente le guste cocinar en casa. Y luego, por otro lado, el bum mediático que ha tenido la cocina española en la última década hace que la gente no vea la cocina como se veía antiguamente. Cuando le dije a mi padre que me iba a apuntar en la escuela de hostelería se enfadó conmigo, aunque luego lo aceptó. Ahora la cocina tiene tanta atención mediática y se ha posicionado en un punto tan alto que los jóvenes también quieren ser cocineros. ☺

La revista 'Restaurant Magazine' eligió este año otra vez al danés Noma como mejor restaurante mundial. ¿Crees que su elección es una cuestión de marketing?
Es complicado lo de estas listas, porque no son todo lo objetivas que podrían ser. Son difíciles de valorar este tipo de premios. Esta revista no premia al restaurante en el que mejor se cocina, va un poco más por tendencias. Yo me alegro de la cantidad de cocineros españoles que tenemos ahí, y cuanto más arriba estén, mejor, porque más gente vendrá a España a probar nuestra cocina. **¿El restaurante de fuera de España que más te gusta?**
Como tengo la oportunidad de viajar tanto, hay

muchísimos que escogería. Cuando voy a Brasil visito siempre el D.O.M., que es el mejor restaurante de Suramérica.

Has estudiado mucho el aceite de oliva. ¿Qué papel crees que juega en el éxito de nuestra cocina?

Es vital. Como producto, en la alacena de un cocinero no debería faltar. Para mí, aunque la gente se sigue basando en si es virgen extra, refinado y tal, es más importante el tipo de aceituna y la zona de origen, porque son aceites totalmente diferentes. Tenemos que ir aprendiendo poco a poco y, a la hora de usarlo en casa, escoger sabiendo todo esto. Como ocurre con el vino.