



La cocina es puro teatro

El cocinero Paco Roncero quiere marcar un punto y aparte en la gastronomía española con un taller de investigación donde cualquier experiencia es posible.

Texto: Elena Rodríguez
Fotos: Paco Roncero

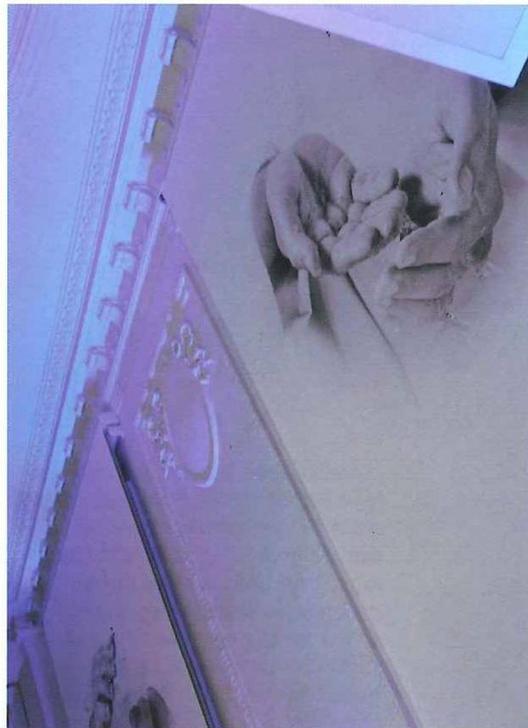
Futurista. Espacial. Vanguardista. Único. Todas estas palabras pueden aplicarse al espacio que el cocinero madrileño Paco Roncero ha creado en las entrañas del Casino de Madrid. A espaldas de su restaurante se "esconde" su renovado taller, una osadía que deja el actual I+D de los restaurantes en pañales. El chef está como un niño con bici nueva. Y no es para menos. Dos años han pasado desde que en una comida con responsables de la Guía Repsol –principal patrocinador del proyecto–, donde hablaba de actualizar su pequeño centro de investigación le invitaron a ir más allá. "Me dieron la oportunidad de soñar y pensé, ¿por qué no hacerlo a lo grande?"

Lo cuenta en su pequeño despacho, mucho más humilde que el novedoso proyecto, que comparte con su personal de confianza. Es un hombre de costumbres sencillas, que se pega madrugones para correr, desayuna en el

bar de siempre, y trabaja con un equipo que varía poco. Se confiesa soñador, colecciona Scalextrix y es un gran aficionado a la fotografía y las últimas tecnologías. Cuando Roncero –que iba para estudiante de biología– le comentó a su padre que quería ser cocinero, el disgusto de su progenitor fue mayúsculo. “Solo me dijo: no te quemes las pestañas e intenta ser el mejor”. Probablemente esta frase le estaría rondando durante la intensa jornada en la que presentó el taller. Después de meses de pruebas, de usar a compañeros como conejillos de indias, de pulir la puesta en escena, veía la luz este espacio sobre el que se llevaba tiempo especulando. “Tengo una sensación extraña. Por un lado me siento muy contento del resultado, pero por otro noto una presión que me impongo a mí mismo”, aseguraba unos días antes, durante nuestra visita. Desde luego el taller –si es que se puede llamar así a esta caja de experiencias– colma las expectativas. “Resulta muy difícil explicarlo con palabras. Hay que vivirlo. Esto es un centro de investigación durante el día, y un teatro por las noches, donde el público podrá interactuar con nosotros”. Unos comensales, conviene aclararlo desde el principio, que serán elegidos por los patrocinadores (además de la mencionada guía, Land Rover, HP y Miele). No estamos ante un restaurante del futuro. Ni siquiera ante un restaurante convencional, ya que será privilegio de unos pocos elegidos el poder disfrutarlo. La esperanza para el común de los mortales es, que si funciona, algún día pueda abrirse más allá de estas fronteras de momento cerradas.

Ver, oler, sentir

El punto de partida fue retirar la atención del centro del plato, y trasladarla al entorno que rodea el acto de comer. “Es un trabajo pegado a lo sensorial, a los sentidos. Queremos una vivencia global única que trascienda a la propia comida”. Así es como surgió esa “nave espacial” de apenas 45 m², donde suceden cosas asombrosas. “Por supuesto que su principal función es la investigación, para avanzar en el restaurante (La Terraza del Casino). Pero hemos querido ir más allá”. La experiencia involucra todos los sentidos del comensal, que será capaz de oler a tierra mojada, a mar embravecido, a campo en primavera. Que escuchará tormentas, el océano estrellarse contra acantilados, olivos meciéndose al viento. Que verá cómo la lluvia golpea contra una mesa “mágica”, en la que también caerán aceitunas, nadarán peces o flotarán nenúfares. Esta mesa es el centro de todo lo destinado a ocurrir en el taller. Pero la experiencia comienza mucho antes de que el invitado se siente a ella, en un pequeño bar a espaldas del Casino (en la calle Aduana), donde Roncero desayuna a diario desde hace 21 años. Desde allí, emulando los speakeasy, parte el cliente, atravesando las zonas menos “nobles” y desconocidas de este edificio histórico, hasta llegar a una moderna puerta blanca. Detrás espera un



El vanguardista taller de Roncero se aloja en una sala señorial del Casino de Madrid, donde conviven modernidad e historia.

pequeño lavabo, que invita a prepararse para el disfrute.

“La clandestinidad fue una de las primeras ideas. Se entra a hurtadillas, se vive la experiencia, se come y se sale por la puerta grande del Casino. Todo va in crescendo”, asegura.

La mesa inteligente, de nombre Hisia, está fabricada en keraon, un material cerámico con múltiples funciones “es una pizarra, una pantalla, una caja de sorpresas, y por supuesto un lugar para comer”. Alrededor de ella Roncero y su equipo desarrollarán una cuidada puesta en escena, “para probar que la gastronomía está viva”.

Pasión por la gestión

El chef aclara que el proyecto está concebido en solitario, demostrando una vez más (como si hiciera falta) que hace mucho que dejó de ser el alumno aventajado de Ferran Adrià en Madrid. Su alianza con NH se ha consolidado, no solo en La Terraza del Casino (el grupo hotelero gestiona, además, el propio Casino), sino también a través de los dos Estado Puro que posee en la capital. Un

concepto, el de gastrobar, o simplemente tapas actualizadas a precios relativamente ajustados, que varios han emulado con éxito desigual. "Muchos compañeros lo han hecho después para salvar la crisis; yo tuve la suerte de construirlo sin esa presión, solo para cumplir un sueño". Entonces como hoy, Roncero se revela como un cocinero de propósitos cumplidos. "Soy de los que se marcan objetivos en la vida. Cuando quiero algo no paro hasta convertirlo en realidad. Y el bar de tapas era una de esas ilusiones". El restaurante, el catering, los Estado Puro, ahora el taller, además de los numerosos actos sociales... la rutina de un cocinero de hoy necesita más de una vida para vivirse. "Se trata de tener un buen equipo. Nosotros somos solo la cabeza de grupos súper competentes y profesionales. El que evoluciona y avanza es porque tiene detrás un gran personal. Y además sabe gestionar bien la agenda". Recuerda el momento en el que todo eclosionó, en el que pasó de echar horas en la cocina a tener que cumplir con múltiples compromisos fuera de ella. "A mí me gusta estar en todo y responder

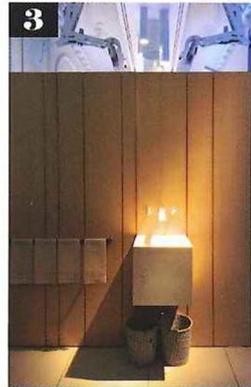
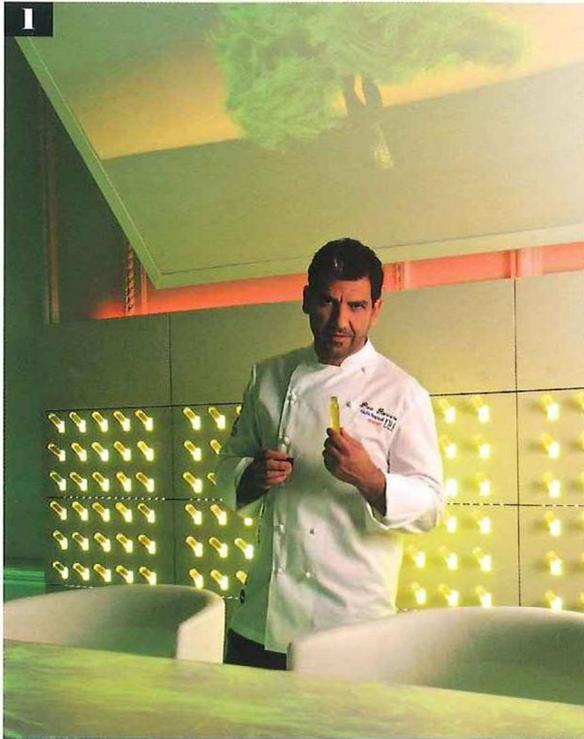
a las cosas personalmente. Pero de repente no llegaba a nada". Fue entonces cuando descubrió una pasión nueva: la gestión. "Disfruto enormemente con ella", confiesa. Solo así es posible "multiplicarse" sin renunciar a la familia, a viajar o a correr, otra de sus aficiones. Su innovadora web (pacoroncero.com) da buenas pistas de ello. Si no lo ha hecho le invito a visitarla, porque se llevará una sorpresa. "El público sabe que soy cocinero, así que quería que conocieran mis hobbies, los proyectos en los que me involucro... Pretendo que vean los 360 grados de Paco Roncero. Porque la cocina no es lo único ni lo es todo". Ahora se encuentra preparando, junto a su mano derecha, Nerea Ruano, la Maratón de Nueva York, que se celebrará el próximo mes de noviembre; en diciembre participarán ambos en la durísima Túnez Dune Trail, donde correrán cuatro maratones en cuatro días.

Nuevos tiempos

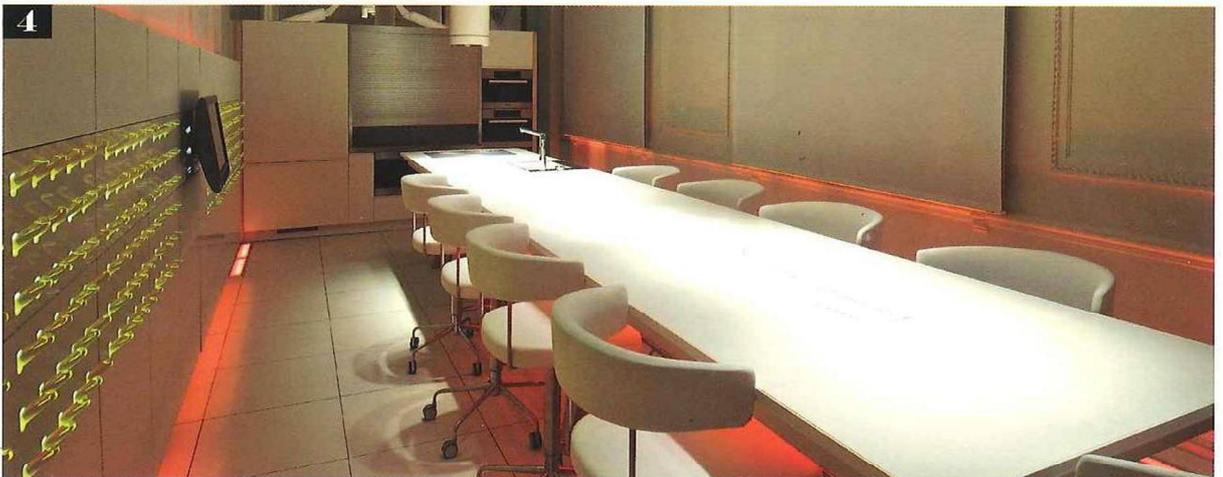
La notoriedad de la gastronomía española ha cambiado la vida de sus protagonistas, ahora convertidos en relaciones públicas, en modelos publicitarios, en contertulios... todo ello intentando no perder el rumbo. "No quiero traspasar nunca la línea del éxito fácil y la sobreexposición mediática, solo soy cocinero". Hoy maneja con mano experta sus apariciones que, asegura, son necesarias para su carrera. "No se trata solo de salir en los medios; estos actos son lugares de encuentro con clientes potenciales. Y al final todo se reduce a llenar la sala, a contratar eventos, porque es de lo que vivo. Y como cuento con un grandísimo equipo me lo puedo permitir. Tengo claro que yo soy el que mejor voy a vender mi restaurante". Y cómo se cambia el concepto? "Hemos tenido la suerte, especialmente mi generación, de tener sobre nosotros la de Ferran, y por encima la 'vieja escuela' con los Arzak, Subijana... que con su propia evolución han marcado la nuestra. Ellos han hecho el trabajo duro y los que les seguimos hemos absorbido todo". La conversación regresa al taller, mientras enseña, con evidente satisfacción, la oleoteca donde descansan 216 probetas con otros tantos aceites distintos. Un orgullo para quien ha abanderado durante los últimos años las múltiples posibilidades culinarias de este preciado líquido. Mirando



El taller en acción: de izq. a dcha., el aceite baña virtualmente la mesa, la lluvia golpea contra ella o se contempla un olivar.



1. Paco Roncero junto a su oleoteca de 216 aceites.
2. En la mesa todo es posible, como que una cuchara "invisible" emulsione un líquido.
3. La antesala del taller, un sencillo recibidor con un moderno lavabo.
4. Hisia, la mesa inteligente, el escenario en el que se viven experiencias sorprendentes.



esta sala, que recuerda a la obra maestra espacial de Stanley Kubrick, una no puede evitar un punto de envidia por aquellos que podrán disfrutarla. Roncero no parece cómodo con el aura de exclusividad y comparte su última ilusión. Más allá del glamour de esta experiencia única, del sistema de sensores de más de 10.000 bits de señales, de los materiales de última generación, de los nebulizadores (responsables de los aromas que se pueden oler) o de los casi 500.000 euros invertidos en el taller, confiesa un proyecto que pretende "socializar" una causa tan elitista. Su hijo estuvo diagnosticado como celíaco por error durante años, cuando en realidad sufría diabetes. "Viví de cerca la complicada realidad de estos enfermos. Recuerdo que cuando le dijeron que no tenía la dolencia nos fuimos los

dos solos a comer pizza. Y me dijo que era el día más feliz de su vida, porque comía pizza y estaba con su padre. Y eso me marcó. Además, hay muy poca conciencia en los restaurantes, y los productos aptos para ellos son mediocres y muy caros. Ésta es mi próxima meta", afirma.

Si ha conseguido que alguien invierta medio millón de euros en hacer realidad su sueño, no dudamos que tendrá la fuerza necesaria para marcar la diferencia y mejorar la vida de miles de personas. □