



Julio Ariza Irigoyen
Presidente
Grupo Intereconomía y Editor

Pedro Juan Viladrich, Vicepresidente Grupo Intereconomía. Juan José Aizcorbe, Consejero Delegado. Cristina de Miguel, Directora General de Prensa y Publicaciones. Juan Andrés Corrochano, Director General Económico-Financiero. Luis Usara, Director General Comercial. Virginia Muñiz, Directora General de Relaciones Institucionales y Comunicación. Fernando Macho, Director General de Medios Internos. Paco Segarra, Director General de Marketing.

Maitte Alfageme, Directora Adjunta. Javier Ruiz de Vergara, Subdirector de Información. Susana Burgos, Subdirectora de Edición y Suplementos. Eduardo Castillo, Subdirector de Secciones. Alfonso Basallo, Redactor Jefe Opinión. Miguel Gil, Corresponsal Político y Redactor Jefe. Patricia Carmona, Redactora Jefe Economía. Carlos Esteban, Corresponsal Diplomático. Begoña Marín, Redactora Jefe Sociedad, Ciencia y Arte de Vivir. Enrique Morales, Redactor Jefe Investigación. José Damián González, Redactor Jefe Deportes. Eduardo Méndez, Redactor Jefe Fotografía. María Jesús F. Nistal, Redactora Jefe de Documentación. Ana Fernández Abad, Jefa de Edición y Cierre. Mariam Gómez-Ferrer Senent, Coordinadora de Redacción.

CALEIDOSCOPIO

Paco Roncero, cocinero

“La base de la evolución de la cocina española es saber compartir los descubrimientos”

Verónica Zabala

El famoso cocinero triunfa con *El taller de las emociones*, un espacio clandestino en El Casino, donde dota a sus platos con un plus que potencia los sentidos.

-No sé si los cocineros tienen vacaciones....

-Y cada año las necesito más... Pero tardo días en adaptarme a la tranquilidad.

-Ha estado en Marbella, de conciertos, ¿le va la marcha?

-Siempre, pero esta vez estaba trabajando.

-¿Ha cocinado al ritmo de Bosé y Lolita en la Starlite, eso da un toque a los platos?

-(Risas) Siempre la buena música te hace cocinar más feliz.

-¿Es de los últimos 'catering' que sirve con el Bulli?

-Es el último año.

-¿Y después?

-Empezamos con *Paco Roncero Catering*.

-¿Hasta dónde quiere llegar?

-Soy inquieto y tengo

ganas de evolucionar...

-¿Por?

-Por mi empresa y por mi equipo.

-¿Cómo alimenta el talento creativo?

-Se alimenta día a día.

-Y usted, ¿come bien? Porque cada día está más delgado...

-Qué va, estoy lesionado y he cogido algún kilo.

-¿Pero qué tal come?

-Normal, sin pasarme con ciertas cosas.

-No nos diga que no pica-tea...

-Tengo días, pero sí, los cocineros siempre pica-mos.

-Hoy en día, no basta con darle el punto...

-Un buen cocinero tiene que tener un punto +.

-¿El ambiente potencia nuestros sentidos?

-Ayuda, pero no es lo único.

-¿Tiene más desarrollado el gusto o no tiene que ver?

-Lo tengo bastante desarrollado, pero no es el único (risas).

-¿Cómo dotan de emo-

ciones cada plato?

-Nos ayudamos de expertos en el mundo sensorial...

-¿Por ejemplo?

-Pep Torres.

-Es también un lugar para la investigación, ¿comparte sus descubrimientos?

“Soy muy de guisotes tanto en verano como en invierno”

-Esa es la base de la evolución de la cocina española, saber compartir.

-¿Todos?

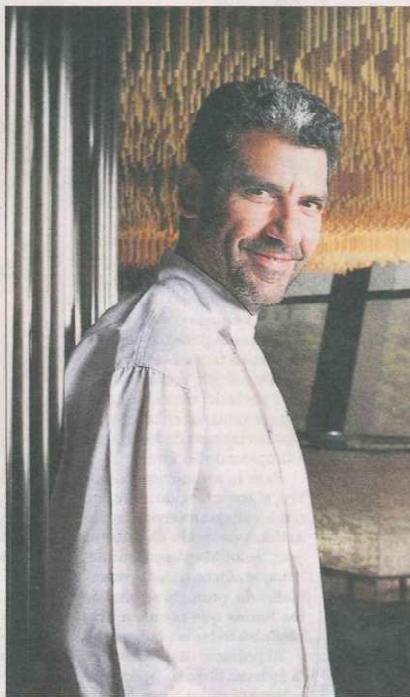
-Todos.

-¿El secreto de su éxito?

-El trabajo.

-Este espacio, en el Casino, es clandestino y sólo se puede acceder bajo invitación, ¿sólo para quien le cae bien, o qué? Ejem...

-(Risas) No, de momento invitan los patrocinado-



res: Repsol, Land Rover, Hp y NH.

-¿Por qué?

-Son los que nos han ayudado a hacer realidad este sueño.

-¿Sienta a muchos políticos a su mesa?

-No vienen mucho por mi restaurante.

-¿Qué les daría de comer para centrar el país?

-Primero que se centren ellos y luego ya veremos.

-¿Con qué aliñaría esta crisis para que nos sepa mejor?

-Pues ya podemos poner los cinco sentidos para ese aliño porque está la cosa...

-Dicen que estamos carentes de valores, ¿el más importante?

-La sinceridad y la humildad.

-¿Cocina en casa?

-No suelo.

-¿No le gusta?

-Por falta de tiempo.

-¿Y hace la compra?

-¡Lampoco.

-Estará su mujer contenta...

-Feliz...

-¿La conquistó por el estómago?

-No, ella es también cocinera.

-¿Su plato favorito para el verano?

-Soy muy de guisotes tanto en verano como en invierno.

renfe

Ahora tu billete en el móvil
Todo lo que de verdad necesitas en un solo click

902 320 320 www.renfe.com

En el Norte, intervalos nubosos con posibilidad de alguna llovizna o lluvia débil. Temperaturas en ligero ascenso. En el centro, poco nuboso o despejado con posibilidad de chubascos o alguna tormenta. En la capital, máxima de 36°.

CUPÓN

2ª ENTREGA: PENDIENTES AZULES
Por sólo 3,95 € más con La Gaceta

