

Paco Roncero, Alta Costura gastronómica

Me gusta (5) | Twitter (3) | Seguir (0) | Compartir

Aunque prefiere la morcilla de Burgos que la mousse de morcilla, este cocinero con dos estrellas Michelin y Premio Nacional de Gastronomía ha montado un laboratorio galáctico de investigación. Piruletas de aceite con chocolate o nitrógeno a menos 160º que revolucionan el paladar.



El laboratorio Roncero se especializa en el aceite de oliva

¿Por qué la idea de este taller de investigación tan 'sideral'?

Decidimos montarlo para dedicarnos más a la investigación profesional; es el espíritu y objetivo de este espacio. Pensamos también que un taller normal lo puede tener cualquier cocinero. Buscábamos algo más emocional y sensorial para poder jugar en cada plato con eso, con emociones.

En la sala, en los tejados del Casino de Madrid, donde es jefe de cocina, están controladas la temperatura y la humedad. En la mesa hay zonas frías y calientes y todo tipo de gelificantes y nitrógenos modifican la textura de los productos.

¿Es verdad que cuando comes pones en juego tus cinco sentidos?

Así es, por eso es una experiencia tan placentera y relajante, consigue que te olvides de todo y es una excelente receta para los estresados.

¿Comer para olvidar?

Más bien para disfrutar. Intentamos que aquí la gente pase aquí dos o tres horas conmigo en una experiencia diferente en la que van a disfrutar de muchas cosas. Hay que estar concienciados y, sobre todo, tener una predisposición a pasarlo bien.

¿Viene gente para aprender a comer?

Por las mañanas es un espacio de investigación y por las tardes, un teatro. Damos cenas para ocho personas incluyéndome a mí. Hoy por hoy no puede venir cualquiera, sino invitados de nuestros patrocinadores.



Ha hecho usted un libro galáctico sobre tapas. ¿Qué tiene la tapa que no tenga un plato grande?

Soy madrileño, mi padre sevillano y desde pequeños sentimos la tapa como un estilo de vida; siempre he tapeado un poco antes de comer y es un referente, soy un enamorado de ese pequeño bocado.

¿Cómo es esa tapa que hace con Coca-Cola?

Decidí hacer un libro-tapa en Madrid Fusión. Hice papel de Coca-Cola a base de tinta comestible que imprimimos en ese papel de Coca-Cola; mi tapa era ese libro.



Las sofisticadísimas tapas de Paco. De la mini hamburguesa a la croqueta en cucurucho

¿No se está pasando Madrid Fusión? Tanta sofisticación es demasiado rizar el rizo.

Es un congreso de los más importantes del mundo; quizás esté saturado y habrá que reinventarse un poco, pero sigue siendo un referente. No hay tiempo para cocinar, cada vez se come peor en las casas.

¿Acabaremos comprando todo precocinado y gordos como en la película Wall-e?

Se trabaja cada más fuera de casa, pero es verdad que las empresas están fabricando productos de cuarta o quinta gama cada vez mejores. Costará, pero podremos comer rico y sano.

Dice usted que todos los años consumimos miles de toneladas de lechuga precortada. Qué locura.

Vivimos demasiado deprisa y hay que arrollarse pero es fundamental que nuestros hijos se puedan comer también unas buenas lentejas, cocido o fabada.

¿Y lo que tienen que comer en diez minutos en la oficina?

Pues cada vez hay 'tuppers' más fashion, más funcionales para llevarse la comida al trabajo y comer sano sin refritos.



Restaurante en la terraza del Casino de Madrid

Se extinguen, pues, alimentos laboriosos de hacer como los canelones o las croquetas.

Hombre, aún te dan muy buenos canelones en muchos restaurantes.

Se nota que las madres ya no enseñan a cocinar a las hijas.

Pues sí. Casi cocinan más los hombres que las mujeres.

Por qué esta fiebre por la cocina 'japo'. O la amas o la odias.

Ha pegado muy fuerte en los últimos años, son sabores muy nuevos. Pero hay que buscar la calidad. No es lo mismo tomar un wasabi en polvo que otro recién hecho.



Es muy refinada.

Me gusta mucho la combinación de sabores con la que juega.

¿Deja entrar a su mujer en la cocina?

Sí, se le da muy bien la cocina tradicional

¿Por qué los fogones españoles se consideran aún lo suficiente en el extranjero?

Nos falta mucho. Trabajamos con una materia prima única en el mundo y muy difícilmente exportable: mariscos, pescados impresionantes. En Estados Unidos también tienes langostas y bogavantes, pero no se parecen nada ni en sabor ni en textura.

Como decía Nestor Luján, la cocina no viaja.

Aquí se vive muy bien y cuando sales afuera te cuesta adaptarte, pero cada vez estamos más presentes en todo el mundo.



Aparatos de investigación gastronómica

¿Es falsa mi impresión de que la crisis no afecta tanto a la hostelería?

Sí, porque le afecta muchísimo. Las ventas han bajado porcentajes increíbles, un 30% menos que el año pasado. Antes se salía varias veces a la semana y ahora se sale una o te lo montas en casa.

Han cerrado históricos como Jockey, Príncipe de Viana, Club 31.

Es terrible.



Más tapas, algunas inspiradas en la cocina japonesa

¿No hay sobreexposición de Adriá, Subijana, Arzak? Siempre salen los mismos.

Llevar ahí toda la vida, hemos aprendido mucho de ellos, pero hay gente joven que viene detrás de nosotros empujando fuerte.

¿La cocina francesa sigue siendo la mejor del mundo?

Sigue siendo de las mejores pero nosotros en vanguardia hemos avanzado a lo bestia. Eso sí, sus escuelas de hostelería son la pera, las norteamericanas también y aquí están muy dejadas de la mano de Dios.

Vuelvo a la polémica de siempre. ¿Mousse de tortilla desestructurada o merluza a la romana? ¿No le hemos dado demasiadas vueltas a la tuerca?

Hay 365 días para cenar y tienes tiempo para la espuma de patata, el nitrógeno líquido o el consomé. Lo importante es la calidad.



A pesar de dedicarse a los fogones, Paco adelgazó más de 20 kilos.

Me enferma que los italianos envasen nuestro aceite y le pongan su etiqueta. No valoramos lo nuestro.

Los italianos y franceses son grandes vendedores de su marca y nosotros no. Ofrecen más dinero a las grandes almazaras y, mientras eso sea así, pierde España.

¿Por qué le gusta tanto el universo de la aceituna?

Siempre me encantó y lo trabajo como si fuera el del vino y las uvas. Arbequina, picual, hojiblanca, cada oliva es diferente y hay que sacarle su provecho.

Su plato favorito.

Huevos fritos con patatas.

¿Qué comida no le gusta?

El ajo cocido

Recomiéndenos dos restaurantes en Nueva York

Jackson Hall, en la 3 con la 33 para comer una excelente hamburguesa y WD-50 en la 50 Clinton Street, entre la Stanton y la Rivington. Cocina muy modernita, advierto...



Jackson Hall

Categoría: Bar Restaurante
Lugar: Nueva York
Precio: Medio
Site: Web oficial

Me gusta 2 Twittear 0 +1 0



WD-50

Categoría: Restaurante
Lugar: Nueva York
Precio: Caro
Site: Web oficial

Me gusta 0 Twittear 0 +1 0

Dos en Londres.

Hakkasan en el 17 de Bruton Street y Zuma, un japonés muy contemporáneo en el 5 de Raphael street, en Knightsbridge.



Hakkasan

Categoría: Restaurante
Lugar: Londres
Precio: Medio-Alto
Site: Web oficial

Me gusta 0 Twittear 0 +1 0



Zuma

Categoría: Restaurante
Lugar: Londres
Precio: Medio-Alto
Site: Web oficial

Me gusta 0 Twittear 0 +1 0

Uno en París.

El atelier de Joël Robuchon en el 133 de los Campos Elíseos. Fantástico y no es caro.



Atelier de Joël Robuchon (Etoile)

Categoría: Restaurante
Lugar: París
Precio: Medio-Alto
Site: Web oficial

Me gusta 2 Twittear 1 +1 0

Menudas colas hay en ese...

Merece la pena.

REACCIONES EN TWITTER

