

P

Grandi Chef

L'IMPERO DEI SENSI

PACO RONCERO, 43 ANNI, DIRIGE UNO DEI MIGLIORI RISTORANTI SPAGNOLI, DUE GASTROBAR, UN LABORATORIO CREATIVO. ULTIMAMENTE HA ANCHE ESPORTATO LA SUA CUCINA AD HONG KONG. UNO CHEF IPERATTIVO CHE AMA LE SFIDE

testo e foto di Alessia Cisternino



ENTRARE nel *Casino de Madrid* è come fare un salto indietro nel tempo. Scalinate, tappeti rossi, lampadari di cristallo giganteschi, colonne e poltrone di pelle. Nessun indizio di presente, figuriamoci di futuro. Eppure all'ultimo piano c'è *La Terraza del Casino*, una delle fortezze della cucina d'avanguardia spagnola. Il merito di aver percorso vari decenni in uno solo è di Paco Roncero, chef madrilenno classe 1969 tra i cui hobby, non a caso, c'è la corsa.

Al *Casino de Madrid*

Roncero approda come aiutante di cucina nel 1991. Nella valigia delle esperienze, la cucina tradizionale del Hotel Ritz e la cucina d'autore di Benjamín Urdiain, allora chef del *Zalacaín*, il primo ristorante spagnolo a raggiungere tre stelle Michelin.



Nel 1998, in qualità

di consulente gastronomico, Ferran Adrià atterra con la sua nave spaziale in questo edificio dei primi del Novecento e, come è ovvio, tutto cambia.

EL BULLI A MADRID. «Probabilmente abbiamo cominciato a rompere le regole dal primo giorno in cui abbiamo conosciuto Ferran – racconta Paco Roncero – Eravamo abituati a fare le cose in un certo modo, a mettere questo così – spiega aiutandosi con il registratore che ha davanti – e all'improvviso arriva Ferran e dice così no, in quest'altro modo e ti dimostra che è meglio. No, meglio no, diverso».

Nei primi quattro anni Adrià stabilisce le linee guida, alcuni dei piatti del Bulli entrano a far parte del menu de *La Terraza*. «Insomma, eravamo

el Bulli en Madrid» ricorda Roncero. Ma la voglia di apprendere va di pari passo con quella di correre da solo: «Mi ero immerso nella cucina di Ferran, negli errori che si commettevano, in tutte le cose che non mi piacevano e quando arrivò il mio momento, perché sapevo che sarebbe arrivato, fu molto più facile che per il mio predecessore».

Paco Roncero succede a Javier Sancho come chef de *La Terraza del Casino* nel 2000. «La prima cosa che chiesi fu un anno senza giornalisti, un anno per adattarmi al ristorante, per conoscere al 100% la cucina del Bulli e di Ferran e per cercare di fare nel futuro la mia cucina. L'ho sempre detto a Ferran: io entro nel gioco, ma ti dimostrerò che sono capace di fare una cucina solo nostra».

carta d'identità. Nato a Madrid nel 1969, Paco Roncero muove i suoi primi passi nell'Hotel Ritz e nel celebre ristorante *Zalacaín*. Nel 1991 arriva al *Casino de Madrid* dove si occupa dei banchetti fino al 2000, momento in cui diventa chef de *La Terraza del Casino*. La prima stella Michelin arriva quasi subito, nel 2002. Nel 2004 si occupa con Ferran Adrià e Juan Mari Arzak della cena di gala che precede le nozze del principe Felipe di Borbone con Letizia Ortiz e un anno dopo assume la direzione dello stesso Casino. Nel 2006 riceve il Premio Nazionale di Gastronomia. Nel 2008 apre il primo dei due gastrobar *Estado Puro* e nel 2009 *La Terraza del Casino* ottiene la sua seconda stella Michelin. Nel 2012 lo chef madrilenno sdogana la sua cucina per portarla fino ad Hong Kong. www.pacoroncero.com

E così è stato. Sulla giacca di Paco Roncero brillano due stelle Michelin e *La Terraza del Casino* è adesso la “sua” *Terraza*. Adrià rimane il suo unico punto di riferimento – tanto che quando gli chiedi di segnalare tre o quattro cuochi che hanno influenzato la sua cucina, dice di poterne indicare solo uno – ma nel 2011 si è conclusa ufficialmente la “fase Bulli” e l'ultima traccia, elBulli Catering, scompare giusto quest'autunno con l'inaugurazione di un nuovo brand: Paco Roncero Catering.

Una cucina con nome e cognome, in cui il prodotto e la tecnica sono gli artefici di miracoli quotidiani, a volte del tutto inaspettati. Durante un normale catering, per esempio, può succedere >>



Gastrobar. Il prêt-à-porter di uno star-chef

Un'offerta gastronomica basata sulla rivisitazione in chiave moderna della tapa, un locale curato fin nei minimi dettagli, anche se generalmente ostile alle tovaglie, prezzi accessibili. Il gastrobar è una delle tendenze più stabili del panorama gastronomico spagnolo. La parola, adattamento del termine inglese *gastropub*, appare per la prima volta nel 2008, proprio in una critica di José Carlos Capel del primo *Estado Puro* di Paco Roncero. Il neologismo si consolida nel 2009 nel corso della VII edizione del congresso *Madrid Fusión* vincolato però solo all'alta cucina: per gastrobar si intende la linea prêt-à-porter di uno chef stellato. In effetti, l'epoca d'oro dei gastrobar coincide con l'apertura a partire dal 2006 di locali come *Tapas24* di Carles Abellan; *Inopia*, il gastrobar di Albert Adrià (ora *Lolita Tapería*, al comando di Joan Martínez); *Mercat Bar* e *Vuelve Carolina* di Quique Dacosta; *Lamoraga*, i gastrobar di cui lo chef Dani García è stato responsabile fino a poco fa e *Tickets*, la tapería degli Adrià la cui apertura, nel marzo 2011, precede solo di qualche mese la chiusura dell'ultimo *Fast Good*, un concetto di fast-food gourmet frutto dell'alleanza tra Ferran Adrià e NH Hoteles. Tuttavia c'è chi sposta l'origine del fenomeno a dieci anni prima: nel suo libro “*La cocina de los valientes*”, il giornalista e scrittore Pau Arenós riconosce a Dídac López il merito di aver “risvegliato” la tapa dal suo torpore quando, nel 1997, reinventò *La Estrella de Plata*, il bar de tapas di famiglia, a Barcellona. Il gastrobar non sarebbe dunque passato ad inglobare tutte taperie con inquietudini gastronomiche, vincolate o meno ad uno chef stellato, ma si sarebbe sviluppato soprattutto intorno ad un concetto nuovo di tapa, dando al fenomeno fin dall'inizio dimensioni più ampie.



di vedere uscire dal naso degli invitati nuvole di azoto liquido. Alcuni minuti dopo, arriva un minihamburger di lepre, prodotto che nella cucina de La Terraza si declina in tre maniere diverse: minihamburger, civet con tartufo, consommé. È uno dei *tapi platos* (tapa+piatto) di Paco Roncero: costituiscono l'asse del menu degustazione de La Terraza.

L'olio d'oliva è senza dubbio l'ingrediente simbolo della cucina dello chef madrilen. La mantecatura de aceite de oliva, uno snack croccante che si "condisce" spremendo un tubetto di burro all'olio, è la risposta mediterranea al pane e burro che accompagna i pasti in alcune cucine centro e nordeuropee.

La paella con riso d'olio d'oliva e la soba d'olio d'oliva con gamberi sono variazioni sullo stesso tema. Il nido di uovo carbonara con tagliolini di consommé, falso albume di parmigiano, rosso d'uovo e falso guscio gelato di panna e pancetta è uno dei suoi piatti più divertenti: la prova che Roncero è capace di giocare non solo con la cucina tradizionale spagnola, ma

anche con quella italiana.

Del resto, il miracolo di cui è stato capace al Casino – trovare spazio per l'avanguardia nella retroguardia – la dice lunga sul suo rapporto con la tradizione. Non di accesa passione, ma di paziente corteggiamento. «Per arrivare dove sono arrivato ho dovuto mettere insieme una conoscenza profonda della cucina tradizionale spagnola e della cucina tradizionale in generale – afferma lui – Chiedi a qualunque dei grandi chef che fanno cucina d'avanguardia: sanno recitare Escoffier dalla A alla Z. Non ho mai capito che senso abbia la polemica tra cucina tradizionale e cucina d'avanguardia: devono andare mano nella mano e di fatto

lo fanno. Quanti ristoranti d'avanguardia ci sono in Spagna rispetto a quelli di cucina tradizionale? Un 1%?».

ALTA CUCINA & TAPAS. Roncero è uno abituato a combattere su più fronti: nell'ultimo lustro la sua carriera ha quanto meno raddoppiato la veloci-

tà. Dopo aver sfidato i soci del Casino de Madrid aggirandosi in jeans per le sale, lo chef è passato a un'altra sfida non meno pericolosa: aprire un bar de tapas in cui classici della cucina spagnola – come i callos (trippa) a la madrileña e le patatas bravas con una salsa di pomodoro piccante – convivono con la celebre tortilla desconstruida, uno dei simboli della rivoluzione bulliana di cui Roncero offre una versione propria: la tortilla española del siglo XXI. «Le tapas – afferma Paco – sono una forma di vita in Spagna. È vero che negli ultimi anni le abbiamo messe un po' da parte perché ci siamo concentrati sulla cucina moderna, ma la tapa continua ad essere molto, molto importante».

Estado Puro, il nome che Paco Roncero ha scelto per i suoi gastrobar, allude proprio alla purezza della tapa come forma di vita. Per lui questi due locali, entrambi in centro a Madrid ed entrambi collocati negli alberghi del partner NH Hoteles, rappresentano una specie di oasi di divertimento quando vuole scrollarsi di dosso un po' d'alta cucina.

HONG KONG E NON SOLO. I due nuovi fronti, aperti quasi simultaneamente dallo chef, si chiama-

Due piatti di Roncero: Chocolate coulant nitro e Olive oil butter. A destra il lounge bar di View62

no View62 by Paco Roncero e Taller multisensorial. Il primo è un ristorante di cui Roncero ha assunto la consulenza e che si trova al 62esimo piano dell'Hopewell Centre di Hong Kong, mentre il secondo è uno spazio ipertecnologico, anch'esso ben nascosto come la disobbedienza creativa di Roncero, in una delle molteplici sale stuccate del Casino de Madrid. Qui i piatti si creano e si degustano chiamando a raccolta tutti e cinque i sensi.

«Questo laboratorio inizia esattamente il giorno in cui decido di rinnovare il vecchio. Cambiare l'arredamento era la cosa più facile, la più scontata, qualcosa che poteva avere qualunque cuoco – racconta Roncero – Allora cominciammo a pensare non solo a ciò che c'è nel piatto, ma anche a ciò che sta intorno al piatto». Come ascoltare e annusare la pioggia, mentre sul tavolo e sui due schermi laterali si materializzano gocce d'acqua in 3D. I clienti storici de La Terraza sono stati le caviglie nella costruzione del Taller come motore di emozioni. «È stato divertente vederli seduti su queste otto sedie man- >>

P



I ristoranti tra Madrid e Hong Kong

Terrazza del Casino.

Ubicato all'ultimo piano del Casino de Madrid, uno dei luoghi più emblematici della capitale, La Terraza del Casino è un magnifico spazio azzurro, bianco e nero ridisegnato nel 2007 dal celebre designer spagnolo Jaime Hayon. Per conoscere la cucina di Paco Roncero meglio iniziare da qui e lasciarsi guidare dal menu degustazione.

calle Alcalá, 15, Madrid
tel. +34 91532 1275
www.casinodemadrid.es

Estado Puro.

(nella foto) Gli Estado Puro sono due bar de tapas di ultima generazione ubicati in punti strategici di Madrid. I menu sono simili – consigliabilissime le manitas de cerdo ibérico (zampette di maiale) con tagliolini alla seppia – ma il locale della Plaza del Ángel presta un'attenzione particolare ai cocktails. Il pollo arrosto con gin tonic è una delle sue specialità.

plaza Cánovas del Castillo, 4 e plaza del Ángel, Madrid
tel. +34 91 330 2400
www.tapasenestadopuro.com

Taller.

Un tavolo di sei metri realizzato in Keraon, un nuovo materiale ceramico; video in 3D, opera di Toch Studio, tra i cui clienti c'è anche Nike; impianti acustici, di climatizzazione e aromatizzazione ed una oleoteca con 216 provette d'extravergine, l'ingrediente feticcio di Paco Roncero. Metà laboratorio, metà ristorante esclusivo, il Taller multisensorial è lo spazio gastronomico del futuro.

calle Alcalá 15, Madrid
tel. +34 91532 1275
www.casinodemadrid.es

View62.

Nel View62 by Paco Roncero si possono degustare alcune delle specialità dello chef madrileno – come il nido di uovo carbonara e il burro d'olio d'oliva – mentre il ristorante compie un giro completo su se stesso con vista su Hong Kong. Nella cucina, Javier Carrizosa che formava parte dello staff di Roncero ne La Terraza del Casino.

Hopewell Centre
183, Queen's Road East
Wan Chai | Hong Kong
tel. +852 2574 6262
www.view62.com



La Terrazza del Casino. Sopra, il piatto Liebre en declinacion

giando lo stesso risotto allo yogurt che hanno mangiato venti volte e dire di non averlo mai mangiato! – esplose in una risata Roncero – È una cosa unica, non esiste, non c'è nessuno che abbia fatto qualcosa di lontanamente simile qui o nel mondo». Uno spazio molto ambito, ma a cui si accede solo se invitati. «Se aprissi il Taller per 15mila euro, sarebbe pieno tutte le sere, ma non se ne parla perché non voglio perdere l'esclusività e perché questo spazio non si vende: è uno spazio di ricerca».

INNOVAZIONE DIGITALE. Ogni giorno Paco Roncero, percorrendo la città di Madrid, cambia mille volte il “chip di memoria”: quando esce dalle cucine del Casino – dove lavorano con lui circa trenta persone – per entrare in quelle degli Estado Puro e viceversa. Quando pensa a un nuovo piatto, firma una bolla di consegna o risponde a una domanda da Hong Kong. «La mia forza

è il mio staff» dice lui non menziona, salvo se costretto, le sue grandi doti di organizzazione che l'hanno portato anche a inventare un software – arrivato già alla quinta release – che facilita la gestione di un ristorante.

«L'IPOTESI DELLA TERZA
STELLA MICHELIN?
SAREBBE LA CONFERMA
– DICE PACO RONCERO –
CHE STAI FACENDO BENE
IL TUO LAVORO
E NON SEI SOLO
UNA TENDENZA»

mai il Casino – confessa senza pensarci un momento – Dopo 21 anni e dopo aver conseguito tanto, voglio ottenere ancora di più per me e per il mio staff. Credo di avere la voglia e la forza di farlo. Devo solo mettere a sistema questa voglia e questa forza. E sono sicuro che ci riuscirò».

«Se scegli il difficile subito, l'impossibile è solo questione di tempo» dice Roncero: una frase che ama ripetere e con cui si definisce. La mossa più prevedibile, lasciare il Casino de Madrid per creare un ristorante con il suo nome, non pare però essere nei suoi piani. «Sono una persona superfedele e oggi come oggi credo che non lascerò

P