



# DE ESPAÑA PARA EL MUNDO

Por Carmen Montoya  
Fotografía Cortesía Restaurante *La Terraza del Casino*  
Agradecimientos Nery González

El restaurante *La Terraza del Casino*, cuenta con la jefatura gastronómica de Paco Roncero (dos estrellas Michelin). La cocina de este establecimiento se ha convertido en una de las más innovadoras del sector hostelero madrileño sin perder, por ello, su brillante tradición: el sencillo placer que nos da el disfrute de una buena mesa en una ciudad inmensa y acogedora

Esta es la invitación que le ofrece el Casino de Madrid a los amantes de la alta restauración culinaria, donde siempre ha sido la gastronomía, una forma de unión entre la tertulia y la sana expansión.

La oferta gastronómica pretende, como siempre, satisfacer la demanda de aquellos clientes que buscan originalidad, creatividad y la posibilidad de tener impresiones gastronómicas distintas. Además, la decoración, el ambiente y, en especial, el diseño de la oferta gastronómica confirman la importancia que para la "casa" tienen siempre los clientes y todas aquellas personas que deciden visitarlos.

Paco Roncero, nacido en Madrid, realiza sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. En el año 90 hace su primer stage en Zalacaín y más tarde en el Hotel Ritz. Hoy es el chef de este afamado restaurante, *La Terraza del Casino* en Madrid, galardonado con dos estrellas Michelin y discípulo de Ferrán Adriá (tres estrellas Michelin) quien es asesor del restaurante.

Roncero tiene 43 años. Empezó a los 19 años en la cocina y ha tenido un recorrido bastante largo logrando conseguir el ansiado reconocimiento de todo chef como es, no una, sino dos estrellas Michelin, por ahora. Nos cuenta que comenzó muy joven a estudiar cocina, guiado por sus profesores en los veranos, logró realizar muchas prácticas de cocina en los mejores restaurantes de Madrid.

•¿Cuál ha sido su influencia en la cocina?

"El tipo de cocina que se realizaba antiguamente en el restaurante era una cocina muy tradicional, pero desde el año 1998 que empecé a trabajar con el asesoramiento de *El Bulli* y Ferrán Adriá, comenzaron a ver la cocina moderna y a partir de allí la cocina de vanguardia".

Cuenta, que con la sabiduría de la cocina tradicional han combinado las dos cosas y es lo que hacen hoy en día, muy basada en los productos y en las tradiciones pero muy modernizada a nivel técnico.



•¿Cuántos años tiene como chef?

"Tengo 21 años en este restaurante como ayudante de cocina, en los últimos 14 años hice talleres al lado de los mejores cocineros del mundo, recorriendo muchos lugares gastronómicos y los más importantes de Madrid".

•Conociendo que el restaurante es uno de los más emblemáticos de esta ciudad, ¿qué tipo de cocina piden aquí?

"Nos piden siempre mucha cocina tradicional y lo que hacemos es jugar un poco con la cocina tradicional y moderna. Hoy por hoy, toda las personas que vienen aquí se dejan llevar por nuestras sugerencias".

•Cuéntenos un poco sobre el "Gastrobar".

"Es un nuevo concepto que hemos montado aquí; es un modelo de negocio que te permite vender mucho volumen dada la crisis que actualmente hay, y en donde hacemos tapas de toda la vida, elaboradas con mucho cariño y muy gourmet de la cocina de vanguardia, logrando que el mundo de las tapas se eleve mucho más. A pesar de que podemos encontrar guiños de esta nueva cocina y, por supuesto, una gran calidad, se ha querido ofrecer los sabores de toda la vida, signos de identidad de Madrid, y de otros muchos rincones de España".

•¿La cocina de autor debe ser muy elaborada?

"Nuestra cocina es muy sencilla basada en tres puntos como lo son: el producto, las técnicas que usamos -que se puede hacer en cualquier cocina- y la pasión que ponemos en cada plato".

•¿Qué tipo de ingredientes suelen usar?

"Los ingredientes son de la mejor calidad, lo que usamos aquí son productos españoles, también nos influenciamos con

productos asiáticos, sudamericanos; cuando viajamos traemos productos de muy alta calidad como carnes o verduras que no logramos tener aquí".

•¿Qué proyectos tiene para 2013?

"Para este 2013 estamos preparando talleres gastronómicos de investigación, que no es lo que hay en el plato si no lo que hay alrededor del plato, es una parte multisensorial, emocional, particularmente lo que hacemos son unas obras de teatro, que duran unas tres horas aproximadamente".



**PACO RONCERO QUIERE VENIR DE NUEVO A VENEZUELA A REALIZAR UN FESTIVAL GASTRONÓMICO PARA TRAER SUS TENDENCIAS MODERNAS. ESTUVO AQUÍ EN 2004 INVITADO POR WILLY DEL NOGAL EN SU RESTAURANTE BARSÍ. ES MUY AMIGO DE EDUARDO MORENO, CON QUIEN HA COMPARTIDO MUCHO EN TODO ESTE CAMINAR GASTRONÓMICO**