



**“En mi casa no había espacio para el Scalextric y ahora los colecciono”**

**Paco Roncero**, cocinero, con sus hijos Javi y María.



AUNQUE ES UNO DE los chefs que han logrado elevar la gastronomía española a niveles estratosféricos, Paco Roncero (Premio Nacional de Gastronomía en el año 2006, discípulo aventajado de Ferrán Adrià y director del restaurante La Terraza, del Casino de Madrid, y de los gastobares Estado Puro) reconoce que solo cocina “o en Nochebuena o en Nochevieja, cuando nos juntamos todos los hermanos, y siempre un menú sencillo, nada ostentoso, y muy tradicional: una sopa de marisco y algunos mariscos cocidos, un pescado o una carne, y nada

más... o un pavo, que le encanta a mi padre y a veces me tiene alguno gigantesco ya comprado, para que se lo deshuese, lo rellene y demás”. Roncero llega a la sesión muy animado y sin rastro de jet lag, pese a que el día anterior estaba en Hong Kong, dirigiendo su último restaurante, View 62, en uno de los rascacielos de la ciudad. Llega acompañado de su mujer y sus dos hijos: María, de 15 años, y Javi, de 16, muy parecidos al padre. Y no solo físicamente: todos comentan, por separado,

que lo mejor de las fiestas es “estar en familia, ir a ver a los abuelos”. “Me he limitado a hacer con ellos en Navidad lo mismo que mis padres hacían conmigo”, reconoce. Para la sesión, además, se ha traído sus propios coches de Scalextric: tiene más de 300 y es un auténtico coleccionista. “No juego mucho con ellos, con lo que disfruto es montando el circuito y las maquetas, eligiendo los coches... es un hobby. Nunca me lo regalaron por la simple razón de que en casa no había sitio para montarlo. Así que, cuando tuve espacio, me hice con uno”, comenta. Roncero insiste varias veces en la importancia de que “volvamos a ser niños de vez en cuando, sobre todo si te dedicas a actividades creativas: el miedo es una barrera muy importante y cuando eres niño no lo tienes, no

hay límites para tu imaginación”: Ha escogido Aldeas Infantiles y su programa de comedores sociales, “porque es fundamental el apoyo nutricional a los niños y familias que lo necesitan, y ellos mismos han reconocido el agravamiento de la condiciones en España por la crisis. He colaborado directa o indirectamente con ellos en otras ocasiones y su trabajo es responsable y encomiable desde cualquier punto de vista”.

**PARA CONTRIBUIR:** 341 niños necesitan becas de comedor urgentemente. Envía tu aportación a la cuenta 0049 0001 53 2110 033332. Más información en [aldeasinfantiles.es](http://aldeasinfantiles.es) o en el teléfono 902 332 222.