

SOBREMESA

VINO, GASTRONOMÍA Y TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

GALERÍA
DE CATA

- TINTOS DE CABERNET
- NUEVOS BLANCOS

AHORA, TAMBIÉN
SOBREMESA
DIGITAL

REVOLUCIÓN COCTELERA
LAS CHICAS SON GUERRERAS

TAPONES SINTÉTICOS
UNA ALTERNATIVA CON FUTURO

VINOS DEL AMPURDÁN
LOS HIJOS DEL VIENTO

PACO RONCERO
El plato fuerte de la emoción

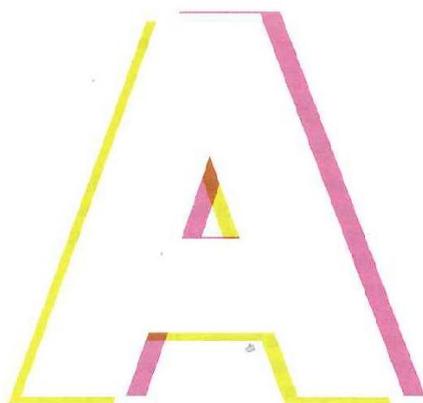


PACO RONCERO

MARATHONMAN

LO LLAMAMOS "EL COCINERO MÁS RÁPIDO DEL MUNDO" EN EL NÚMERO 300 DE SOBREMESA POR SU INTERÉS POR EL ATLETISMO Y UNA SOBERBIA CAPACIDAD PARA TRANSITAR POR LA TECNOLOGÍA A LA VELOCIDAD DEL RAYO. POLIFACÉTICO Y SOLVENTE, RONCERO VISITA DÍA A DÍA LAS FRONTERAS DE LA TECNOSENSORIALIDAD.

TEXTO: SAÚL CEPEDA. FOTOS: ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO.



Paco le gusta correr. Pero no corre para llegar más rápido que el resto. No, él no es velocista, ni desgasta sus fuerzas en un *sprint* innecesario en mitad del recorrido. Es precavido, sí, se prepara, estudia los trazados, organiza los elementos necesarios para conseguir su objetivo. Y ni siquiera busca llegar el primero a la meta. Le basta con superarse constantemente.

La pasión deportiva de Paco Roncero (Móstoles, 1969), maratoniano, hombre de fondo, es absolutamente afín a su forma de pensar. El que hoy es uno de los máximos exponentes españoles de aquello que Pau Arenós acuñó como

"cocina tecnoemocional", resulta ser un hombre trabajador y discreto, con firmes bases tradicionales y una visión del largo plazo muy superior a la media.

Cuando uno habla con Paco Roncero, siente que habla con alguien que tiene un plan.

Big in Hong Kong

Pero famoso sí es. Y cada vez más. Incluso en lugares del planeta donde, inaccesibles a la envidia que el español lleva integrada en su genoma (Racionero dixit), idolatran su imagen y su cocina. En Hong Kong concede cientos de entrevistas a la



prensa, mientras su rostro recorre las calles en anuncios móviles de taxis y autobuses o cubre la fachada del edificio de más de 200 metros de altura que sostiene su reciente asesoría internacional, el panorámico View 62 (view62.com) de Queen's Road, un proyecto auspiciado por la superempresaria hostelera Anna Chau, de Kings Parrot Group. Es donde Paco adapta sabores españoles al gusto de esta vibrante región administrativa atípica de China, en la que coexisten miles de restaurantes llenos a rebosar sin apenas hacerse competencia. "Aquel mercado", señala Ronceros, "es tan in-

menso que a ciertos niveles de calidad no hay que competir. Nuestro *partner* allí posee 47 restaurantes: cada dos meses abren uno... y están todos llenos". Justo enfrente de la isla en la que se emplaza Ronceros, en una misma línea recta, ha brotado un restaurante Sergi Arola en el centro comercial Harbour City de Kowloon, curiosa representación de dos modelos tan válidos en su vocación exportadora de la cocina española como conceptualmente opuestos. "Nuestra cocina", nos dice, "requiere una inmensa dedicación y tiene cierta complejidad técnica. Exportar una idea no es sencillo

y has de invertir mucho tiempo, elegir personal, encontrar materias primas con las que te sientas cómodo... Por eso hay pocos cocineros españoles abriendo en el extranjero, comparados con italianos o franceses. Claro que como hay menos negocio aquí, para seguir adelante o inventas algo nuevo, como hemos hecho con el taller, por ejemplo, o sales fuera a buscar mercado, como nos pasa con View62, porque España no da ahora mismo para más y las cuentas de resultados son cada vez peores (...) En el extranjero es fundamental disponer de buenos socios con capacidad de inver-



sión y, a partir de ahí, nos toca enseñar nuestra cocina al mundo”. Mientras, el tinerfeño Jonay Armas recibe una estrella Michelin en el restaurante hongkonés The Principal.

Algo está pasando allí.

Tampoco podemos olvidar que fue Paco Roncero quien le quitó los michelines a los cocineros modernos de un plumazo en una hercúlea portada de Men's Health, como creó una imagen desenfadada de sí mismo con su *web* (www.pacoroncero.com) de semblante más plural (culinaria, tecnología, aficio-

nes: los *running* chefs, fotografía, Scalextric...), redondeando el porqué de su cocina y su pensamiento. “Cuando empecé a tener más presencia en los medios, no quería alejarme de la realidad y creo que la *web* es una buena forma de estar en contacto con la gente”, dice.

“Desde luego no espero ningún premio, pero siempre quise luchar contra la imagen del cocinero de aspecto descuidado, de manera plenamente consciente, en lo estético y lo saludable (...) En mi carrera han existido dos hitos mediáticos muy importantes: la cena de boda de los Príncipes de Asturias, que me puso a trabajar mano a mano con Juan Mari (Arzak) y con Ferran (Adrià) y, de alguna forma, me sacó a relucir; y mi pérdida de peso que trascendió en los medios (...) Ahora, si te das cuenta, los cocineros más jóvenes hacen deporte, cuidan mucho su imagen...”.

El empleado de la década

Una de las características que mejor explican a Paco Roncero como persona es su lealtad a la empresa para la que

trabaja. “Un 95% de los proyectos en los que intervengo son de NH Hoteles. El resto, personales”, asegura. La atípica y extraordinaria relación simbiótica entre la cadena hotelera y el chef define una singularidad en el mundo laboral. Paco Roncero es un trabajador por cuenta ajena que no se acomoda en ningún registro: ni directivo, ni técnico, ni operativo; ni asesor, ni gestor, ni imagen, sino todo a la vez y un poco más. Conferencias, colaboraciones eventuales y libros (*Tapas del Siglo XXI*, *Bocadillos* y *Ensaladas y Tapas en estado puro*) son cosa suya, claro, pero el chef no se olvida nunca de lucir el emblema de la casa. Como en alguno de los salones Millesime, donde es director gastronómico y cuya participación inicial le costó en 2007, por motivos ajenos a lo culinario, la deliberada bofetada escrita de un prestigioso crítico que incluía, entre otras injustificadas caricias verbales, la alusión a unas quiméricas gambas incapaces de “disimular un acusado tufillo, días de permanencia en cámara”, todo ello cuando Roncero estrenaba

Brand a new Paco Roncero

Una vez finalizada la asesoría a NH de Ferran Adrià, Paco Roncero Catering sustituirá a el-Eulli Catering, un paso más en la trayectoria del chef madrileño para transformarse en marca de referencia nacional e internacional.

RONCERO HABLA EN UN PLURAL DE EQUIPO, COSA INSÓLITA ENTRE DIVOS DE LA COCINA, Y ES CONSCIENTE DE QUE TIENE ENTRE MANOS ALGO MÁS GRANDE QUE ÉL MISMO, ALGO MÁS GRANDE QUE UN RESTAURANTE.

la ambiciosa reforma de La Terraza del Casino encomendada a Jaime Hayón, el diseñador benettoniano y cosmopolita que puso un tablero de ajedrez en el suelo, tapas de metacrilato en los baños y llenó las estanterías con Lladró del nuevo siglo.

Roncero habla en un plural de equipo, cosa insólita entre divos de la cocina, y es muy prudente cuando responde a una pregunta, sin hallar ocasión nunca para la polémica o la ofensa, consciente de que tiene entre manos algo más grande que él mismo, algo más grande que un restaurante. Donde cualquier otro cocinero hubiese perdido la cabeza ante docenas de propuestas para abandonar el nido, Roncero mantuvo la calma y un tono modesto. Él mismo reconoce que su perfil es atípico para tratarse de un empleado, y matiza: "tengo mucha libertad y he llegado a un punto en el que trato al Casino como si fuera mío y a partir de ahí siempre estoy buscando lo mejor para la empresa y no lo mejor para mí".

La fura de Paco

Paco Roncero es un cocinero apasionado por la tecnología (valga el aparente oxímoron entre pasión y cibernética) que, entre otras cosas, desarrolló un *software* de gestión hostelera. Y no es de extrañar que terminase dedicándose, también, al espectáculo gastronómico.

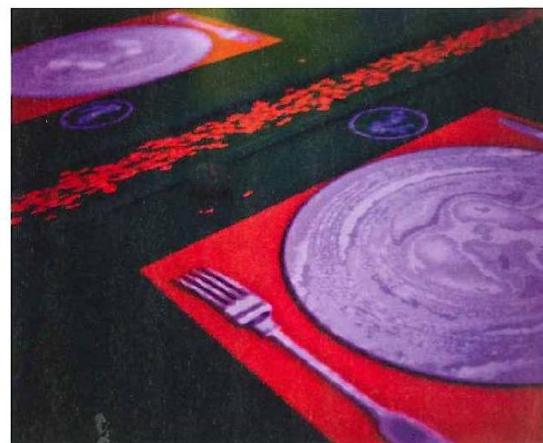
En una visión estrecha de miras, el taller de Paco Roncero podría recordarnos a locales hosteleros *high tech* como el Clo Wine Bar de Nueva York, el MOJO iCuisine de Taipei o el Inamo de Londres, porque "quizás las proyecciones visuales sean lo más llamativo en las fotos".

Nada que ver. En Paco Roncero Taller todo va sobre comida y sensaciones enclavadas en el marco de una obra de teatro interactiva y tecnológica para un máximo de ocho espectadores. El precio de la experiencia —15.000 euros por mesa— también resulta espectacular.

Todo comienza incluso antes de llegar al restaurante, con una invitación personalizada (un ticket, toda una declaración de intenciones) que conduce a un *teaser trailer*. De ahí, una sinuosa historia de engaños y desengaños desde la cita en una tasca hasta una visita insólita a las entrañas del Casino de Madrid, desembocando en expectativas constantes en torno a la mesa en la que Roncero y su equipo se devanan los sesos cotidianamente. Luces, colores, aromas, temperaturas, movimientos, magia, interacción en torno a una línea narrativa que habla del mar, de los pescados, del campo, de las carnes, del aceite (atención al muro Trombe-Michel de aceites)

dirigida por Paco Roncero en persona, haciendo las veces, según la ocasión, de maestro de ceremonias de Cabaret, de escamoteador David Copperfield o de croupier tramposo. Como argamasa argumental de todos los actos, platos y platos creativos que son síntesis tecnificada de las materias primas, una colección de antojos y trampantojos que convencen tanto como engañan, que involucran tanto como entretienen. Realización en directo, claro, y vídeo de recuerdo.

A la izquierda, Roncero habla con la sumiller María José Huertas. Abajo, detalles del taller, como la invitación BIDI.



"ME ENCANTA LA TECNOLOGÍA, SÍ, PERO MI FORMACIÓN Y MI TRAYECTORIA SON CLÁSICAS. PARA MÍ LAS MATERIAS PRIMAS Y EL SABOR SON LO MÁS IMPORTANTE A LA HORA DE COCINAR", DICE EL CHEF.

Si un líder de opinión extranjero —un John Mariani, de Esquire, o un Mark Bittman, del New York Times— conociese esta idea y escribiera sobre ella, ahora Roncero estaría abriendo sucursales en las principales ciudades del mundo y necesitaría un servicio de *booking* a la altura de Nobu.

Definitivamente, *Spain is different*.

"Durante tres horas olvídate de lo que hay fuera: te van a pasar muchas cosas (...). El diseño está por encima de la

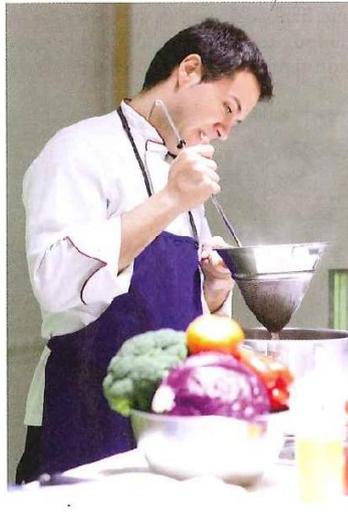
tecnología y la gastronomía por encima del diseño. Ofrezco un menú degustación muy bueno, con excelente producto y gran técnica, envuelto en emociones. Pero no es un restaurante: es un taller de investigación y de vez en cuando invitamos a gente a que venga a comer... y también lo comercializaremos para darle sentido financiero, y yo no puedo hacerlo más de 3 o 4 veces al mes, obviamente".

Patrocinadores del taller como Guía Repsol, Land Rover, IIP y NH Hote-

Trabajo de equipo

Cuenta a su lado con profesionales supremos como la sumiller María José Huertas o el director de sala Alfonso Vega, y valdría sobremanera el trabajo en equipo. Esto se refleja en detalles como los títulos de crédito que cierran las comidas de su taller. Figuran todos los implicados: desde los cocineros hasta el personal de limpieza o seguridad.

Roncero y miembros de su equipo trabajando en el taller. A la derecha, el chef y su asistente Nerea Ruano.



les son los principales beneficiarios del mismo, mientras, a cuentagotas, acceden clientes externos de una larga lista de solicitudes.

Más que moléculas

Paco Roncero se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid —en la que han estudiado una larga lista de *voivodas* de la cocina española, desde el incontestable Juan Mari Arzak al televisivo Alberto Chicote—, para luego hacer callo profesional en las brigadas de Zalacaín (con sus tres estrellas aún intactas) y del Hotel Ritz. Pasó luego por el Reino Unido, pero es su incorporación a la plantilla del Casino en 1991 —en aquel momento propiedad de Caja Madrid— el hito determinante en su carrera hasta la fecha. Se le identifica entonces, no solo como cocinero resolutivo y solvente, sino como gran gestor de equipos y negocios: cinco años más tarde se encontraba al mando del productivo departamento de banquetes de la institución y, en 1998, sería parte del equipo de Ferran Adrià en la sucursal madrileña de elBulli Catering.

Este hecho acabaría etiquetando a Roncero como "alumno aventajado de Adrià", una denominación falaz (mas eficaz en lo mediático) si tenemos en cuenta que el madrileño existía, culinariamente hablando, al margen del "genio de Cala Montjoi" y jamás estuvo en plantilla de elBulli. En 2000, el azar



quiso que el jefe de cocina Javier Sancho abandonase el Casino para abrir su propio restaurante, accediendo Roncero a la dirección culinaria ejecutiva, un desafío para el que llevaba preparándose desde el día en el que se incorporó a la empresa. En 2002, coincidiendo con la primera estrella Michelin de La Terraza del Casino, NH pasaba a controlar todos los activos de la sociedad, iniciando el idilio profesional con Roncero que hasta hoy dura.

Durante la primera etapa como jefe de cocina, los clientes acudían al restaurante bajo el reclamo de platos precisos y de corte clásico como la becada o el lenguado meunière. Aún estaba por llegar el estallido creativo que aguardaba latente en Roncero, una verdadera revolución para el Casino de Madrid, reafirmada con la obtención de los más prestigiosos premios gastronómicos: Chef L'Avenir, Premio Nacional de Gastronomía y la segunda estrella en 2009. "Dicen que estoy en la química culinaria y en los platos en miniatura, pero solo durante mis últimos nueve

años de carrera he desarrollado ese tipo de cocina: me encanta la tecnología, sí, pero mi formación y mi trayectoria son clásicas, y para mí las materias primas y el sabor son lo más importante". Desarrollar la cadena de bares de tapas Estado Puro (www.tapasestadopuro.com), de NH, o una asesoría culinaria compartida en la aerolínea Iberia son otras de sus actividades.

"Soy muy consciente de mis orígenes en la cocina tradicional y creo haber acertado respetando estas bases ligándolas a ciertas innovaciones técnicas (...) En la pasada década hemos quemado etapas en la cocina española a una velocidad exagerada, exigiéndonos una creatividad constante e inventos casi a diario, a veces sin preguntarnos el porqué: toca volver a la racionalidad y no olvidarnos de dónde viene todo".

La trayectoria de Paco Roncero se asemeja al ciclo vital de los lepidópteros, que lleva a una oruga a convertirse en mariposa. Esta comparación puede sonar surrealista (la primera orientación académica del chef fue, por cierto, es-

tudiar Biológicas), pero ilustra cómo un discreto cocinero con sólida formación clásica instalado en un riguroso club privado se convierte en estrella planetaria del *showbiz* ciberculinario.

Y ahora que ya es mariposa, ¿hacia dónde vuela?

Cuando le preguntamos por una hipotética tercera estrella Michelin dice: "hemos hecho hace poco una inversión en el restaurante, trabajamos con las mismas ganas de siempre y somos mucho más maduros que en 2009. Si obtuviésemos la tercera estrella estaríamos increíblemente felices; y si no, lo seguiremos estando. Lograrla no implicará un cambio de filosofía, eso sería un error: si se trabaja bien, ha de seguirse así, aunque sin dejar de movernos y de crear novedad".

Y la cosa alberga escasa discusión: si nos ceñimos a oficio, trabajo, trayectoria y creatividad, Paco Roncero es el cocinero con más argumentos para que la insondable Guía Michelin acomode, de una vez por todas, un tres estrellas en la capital de España. **S**