



GASTRONOMÍA, RESTAURANTES Y COCINA

# El chef Paco Roncero enseña a hablar "neocañi" a los "guiris"

lainformacion.com sábado, 12/01/13 - 13:03

comentar [ 0 ]

Madrid, 12 ene (EFE).- Expresiones como "la dolorosa", "comerse la olla", "marear la perdiz" o "estar de mala leche" tienen difícil traducción a otros idiomas. Pero el chef **Paco Roncero** se ha propuesto, con buen humor, que cualquier "guiri" consiga manejar con solvencia el lenguaje "neocañi".



El chef Paco Roncero enseña a hablar "neocañi" a los "guiris"

16 0

Twitter 8 0

Recomendar 8 0

Temas Agencia EFE | Aspectos del consumo | Comunidad de Madrid | España | Estado de Nueva York | Europa | Gastronomía, restaurantes y cocina | Internet | Michelin Group | Paco Roncero

Madrid, 12 ene (EFE).- Expresiones como "la dolorosa", "comerse la olla", "marear la perdiz" o "estar de mala leche" tienen difícil traducción a otros idiomas. Pero el chef Paco Roncero se ha propuesto, con buen humor, que cualquier "guiri" consiga manejar con solvencia el lenguaje "neocañi".



La nueva web de Estado Puro está en consonancia con la decoración de estos bares de tapas: peinetas, gitanas y "salero". Un gallo con acento británico -en honor al plato Gin & Chicken- y una muñeca gitana de habla muy andaluza, como aquellas que dominaron muchos salones españoles desde encima del televisor, son los profesores.

Ambos personajes introducen al "guiri" en la "cultura neocañi" con videoclases de nivel novato a avanzado: cómo pedir en un bar una caña ("fishing pole") o la cuenta ("la dolorosa" o "the painful"), o decir que algo te importa tres pepinos ("it matter to me three cucumbers") o que alguien tiene mala leche ("bad milk").

Desarrollada por la agencia publicitaria DOMO y el estudio de diseño digital dotherightclick, Paco Roncero presume con esta web (tapasestadodopuro.com) de tener "un sentido del humor grande" y de "quitar el tono serio que se nos da a veces", explica en una entrevista con EFE.

"Las webs de mis colegas son demasiado serias, quizá con la excepción de la de Nacho Manzano (Casa Marcial, dos estrellas Michelin) y ya bastantes problemas tenemos. Yo comunico lo que quiero comunicar, y no se trata sólo de vender un producto, sino de hacerlo con risas", añade.

La idea surgió del propio concepto de Estado Puro, dos locales en Madrid en los que ofrece "una reinterpretación de la gastronomía española más tradicional desde la alta cocina" y con los que busca "divulgar al extranjero las tapas", desde la ensaladilla rusa a las bravas.

Al abrir el segundo local, en la céntrica plaza del Ángel, "una zona transitada por muchos guiris", decidió "jugar con el 'spanglish'", en la web que acaba de estrenar. "La idea es seguir poniendo más videoelecciones de 'moving to neocañi' y que la gente participe aportando ideas en la página o en las redes sociales", apunta.

Sigue la misma línea desenfadada que ambas compañías desarrollaron para pacoroncero.com, en la que el chef con dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino comparte aficiones, ideas y conceptos.

Roncero, además de tener sentido del humor, es hiperactivo, y para eso necesita levantarse a las seis y acostarse a las dos. Así gana tiempo para dedicarse a propuestas como Paco Roncero Taller, un espacio único para la gastronomía "multisensorial", con la alianza de la innovación y el espectáculo.

Imágenes, olores y hasta cambios de temperatura acompañan la degustación de sus creaciones en este centro, inaugurado el pasado verano y para el que prepara la siguiente "experiencia", en colaboración con el fundador del Museo de Ideas e Inventos de Barcelona, Pep Torres, en la que predomina el humor.

"La primera la hicimos nosotros, pero tenemos un lienzo en blanco para colaborar con talentos de otras profesiones. La próxima experiencia se lanzará en febrero y será mucho más emocional que la primera, estoy muy contento", ha anunciado el Premio Nacional de Gastronomía 2006.

También está a punto de poner en marcha Paco Roncero Catering en sustitución de elBulli Catering en los hoteles NH, "con un concepto 'prêt-à-manger', ya que se hará a medida del cliente y en cualquier parte del mundo gracias a las instalaciones de la cadena hotelera".

Además, con la experiencia de su restaurante de alta cocina creativa View 62 en Hong Kong, que "está funcionando bien", el chef planea abrir otro local en la ciudad china "con platos más populares, quizá tapas".

"Vivimos épocas malas, pero a ciudades como Hong Kong o Nueva York parece que no les afecta", dice Roncero, quien aboga por la salida de cocineros españoles al extranjero porque "es muy bueno para la Marca España, la gastronomía y los productos españoles".

Para este año, se ha propuesto también el reto de seguir trabajando "muy fuerte y muy duro para sacar adelante el proyecto de La Terraza del Casino y todo lo demás, porque cuesta mucho trabajo vender y hay que hacer que todo se sostenga".

Sin perder el sentido del humor. Tanto su novedoso taller como su catering tendrán webs que serán "toda una experiencia".

Pilar Salas.



## ahora en portada

- Montoro fracasa en su plan de reparar el capital de las empresas en paraísos fiscales
- "Los auditores de Bankia son unos sinvergüenzas"
- Globos de Oro 2013: 'Lincoln' se va sin recompensa y cede el trono a 'Los Miserables' y 'Argo'
- Globos de Oro 2013: 'Homeland' repite como mejor serie dramática y 'Girls' sorprende en la comedia
- El fondo de alquiler social para desahuciados arranca esta semana

Publicidad

**FÉNIX DIRECTO Seguros**  
Tu Coche a Terceros con Asistencia en Viaje y Asesoría de Multas desde 200€  
[www.fenixdirecto.com](http://www.fenixdirecto.com)

Publicidad

**CEF.- Escuela de negocios**  
Los 20.000 alumnos que pasan por nuestras aulas cada año no pueden estar equivocados.  
[www.cef.es](http://www.cef.es)

## Lo más visto en Economía

- hoy esta semana este mes
- Los auditores de Bankia son unos sinvergüenzas
  - Una economía de risa, en ocho viñetas
  - ¿Quieres una tablet para Reyes? Estas son las mejores de pantalla grande
  - La red social de Google crece el doble de rápido que Facebook... de forma irreal
  - ING Direct, el último bastión de rentabilidad entre las cuentas de ahorro
  - Un incómodo vídeo muestra que Chávez prometió irse el 10 de enero de 2013
  - Montoro fracasa en su plan de reparar el capital de las empresas en paraísos fiscales
  - Adiós al ahorro: la banca acaba con los superdepósitos y prepara más comisiones
  - Ezentis negocia comprar una empresa brasileña del área de telecomunicaciones
  - ¿Qué rumbo tomará la economía alemana?
- más... >

Recomendaciones facebook

Regístrate Crea una cuenta o inicia sesión para ver qué recomiendan tus amigos.

- Las ocho grandes incógnitas en torno a la salud de Hugo Chávez  
38 personas recomendaron esto.
- José Luis García Garrido: Ningún país del mundo cometió el error de reducir el bachillerato a dos años  
476 personas recomendaron esto.
- Los auditores de Bankia son unos sinvergüenzas  
63 personas recomendaron esto.

Plug-in social de Facebook