



PACO RONCERO

El reconocido chef madrileño nos recibe en su restaurante y taller de los sentidos para hablarnos de su innovadora cocina.

Por **Rita Oliva** Foto: **Macarena Escrivá**

Muchas gracias por atendernos, Paco, ¿nos podrías explicar cómo fue tu principio en la cocina?

Yo pensaba estudiar biológicas, pero siempre me encantó cocinar, o sea que con gran sorpresa de mi padre colgué la carrera y me dedique a mi verdadera pasión.

¿Dónde te formaste?

Inicié mis estudios en la Escuela de Restauración de Madrid, donde me ayudaron mucho los profesores Eduardo Durán y Luis Cía. Después, cuando de la mano de Ferrán Adriá comencé a trabajar en el Casino, comencé a asimilar y aprender los conceptos de la alta gastronomía

¿Hacerte cargo de la cocina de la Terraza del Casino fue tu consagración?

Llevo aquí desde 1991. En 2000 me hice cargo del restaurante colaborando con Ferrán Adriá y, desde entonces, he dedicado mucho tiempo a hacer la cocina de una forma diferente, como yo la entiendo, contando con un gran equipo y mucho esfuerzo. Todo ello nos ha permitido alcanzar las dos estrellas Michelin y los tres Soles Repsol que tenemos.

Hablas de tu equipo, ¿qué destacarías de él?

Pues lo primero que es muy numeroso, y que está dividido en varios departamentos como el de la terraza, el taller, banquetes, pastelería... Creo que lo más importante en una experiencia como esta es hacer equipo, se necesita mucha organización.

Sabemos que no solo te dedicas a la cocina, sino que viajas, escribes... ¿Cómo es un día en la vida de Paco Roncero?

Normalmente me levanto a las seis de la mañana y salgo a entrenar. Después llego al Casino a las nueve. A partir de ahí, como soy muy activo, procuro aprovechar el tiempo al se-

gundo, terminando sobre la una de la noche. Claro que me ayuda mucho tener un equipo tan preparado como el que te he dicho que tengo.

Dentro de toda esa actividad que despliegas ¿qué es lo que te gusta más: la investigación o los fogones?

Pues la verdad es que ambas me encantan, las dos son imprescindibles. Por eso en mi cocina tenemos divididos estos departamentos. Cuento con un equipo de creadores, con los que experimento, y otro al que podríamos llamar de ejecutores, que son quienes se encargan de que todo salga perfecto para dar de comer a 40 o 50 personas todos los días. Pero al final todo es cocina, que es lo que de verdad nos encanta a los cocineros.

¿Cómo definirías la comida de tu restaurante?

La cocina que hacemos es una cocina moderna de vanguardia. Intentamos basarnos en la materia prima, jugando con los sentidos, las apariencias y texturas, aunque al final lo esencial es el sabor. No obstante hay que tener en cuenta que en nuestro éxito influye todo lo que nos rodea, como el lugar en el que estamos y el hecho de disfrutar siempre

con lo que hacemos. Yo disfruto haciendo platos nuevos y también conversando con la gente. Para mí, lo más importante, lo que más feliz me hace, es ver que hacemos felices a quienes vienen a comer a nuestro restaurante.

¿Cuál es el producto que prefieres en la cocina?

Por supuesto el aceite de oliva. Es nuestro producto fetiche, por eso hemos hecho la oleoteca, en la que llevamos trabajando muchos años y en la que hemos conseguido reunir una colección de más de 260 aceites diferentes, la mayoría españoles, pero también

“NUESTRO PRODUCTO FETICHE ES EL ACEITE DE OLIVA”



GAMBA CON
GUISANTES EN
DIFERENTES
TEXTURAS
Y TOQUES
AROMÁTICOS



El equipo de Paco Roncero, de distintos departamentos.

del resto del mundo. Solo en España hay más de 200 variedades distintas de aceitunas, y vamos descubriendo nuevas poco a poco. Hace unos días incorporamos aceite de dos variedades nuevas que no conocíamos, la Carrasqueña y la Morisca. En nuestros platos procuramos siempre que haya un toque de aceite de oliva que los haga brillar.

Y dentro de tu oferta, ¿cuál es el plato estrella?

Es siempre el último que hayamos creado nuevo, aunque siempre quiero destacar todo lo que hacemos con el aceite, como ya te he contado.

Sabemos que no te has limitado al Casino y que has iniciado otras aventuras gastronómicas ¿Nos las puedes explicar?

Si, además de El Casino, tenemos una cadena de gastrobares en los hoteles NH que se llama Estado Puro. Son bares de tapas elaboradas con el mismo criterio de innovación de toda nuestra cocina, y además hemos abierto un restaurante en Hong Kong, en un local giratorio en lo alto de un edificio que te permite ver toda la ciudad mientras estas comiendo.

Y para terminar, ¿qué calidad consideras imprescindible para desarrollar un proyecto como el tuyo?

Hay solo un secreto, y no es otro que el esfuerzo. En la vida, qué duda cabe que hay que tener un poco de suerte, pero esa suerte solo se puede aprovechar a base de años de trabajo duro y esfuerzo permanente.



EL TALLER DE LOS SENTIDOS DE PACO RONCERO

GASTRO SENSORIAL

Una experiencia única, un viaje a través de los sentidos para descubrir y entender la cocina de Paco Roncero. hsm ha tenido la oportunidad de disfrutar del *Taller de los Sentidos* del reconocido chef. Situado en un rincón secreto del Casino de Madrid, dotado de las tecnologías más innovadoras, el comensal se dispone a vivir una experiencia gastronómica inigualable, única en el mundo. A través de una degustación de platos, acompañado de sonidos envolventes y aromas en el ambiente, probamos diferentes tapas de su cocina. *Choco foie*, fresas con parmesano, tortilla de camarones, pizza de atún... Con cada bocado tocamos el cielo, experimentamos una mezcla de texturas y sabores sin precedentes, maridados con *champagne*. hsm hace un decálogo de las 10 cosas que hacer antes de morir y el *Taller de los Sentidos* de Paco Roncero tiene un puesto en este *ranking* ¡de sobresaliente!

