

¿Cómo invertir 40000€ con solo 100€?

Operar en forex/CFDs conlleva riesgos considerables

Aprende a operar con apalancamiento ¡Recibe tu guía PDF gratuita ya!

11.000 MILLONES MÁS QUE EN 2011  
España cierra 2012 con el mayor déficit público de la UE: 10,6% del PIB

HASTA UN -1,5%  
De Guindos avanza que el PIB caerá el triple de lo previsto este año  
Las previsiones oficiales del Gobierno...

¡HABRÁ HIPOTECAS PARA TODOS!  
La campaña antidesahucios pone en peligro la clase media española  
El endurecimiento de la Ley Hipotecaria y...

MANUELLAMAS  
El discurso de Rajoy  
Tras el primer año de legislatura popular...

PACO RONCERO

## Los secretos y proyectos de un cocinero de casinos y princesas

El cocinero Paco Roncero, dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, ha puesto en marcha su primera marca de catering.



0 comentarios

Me gusta 42

Twitter 15

+1 2

Imprimir

Menéame

Enviar

LinkedIn

Las 24 casas nuevas grandes más baratas del sur de Madrid

Hotelpia

Hotels en toda España desde 25€ por noche

Anuncios Google

Curso Cocina Profesional

Fórmate como Cocinero Profesional desde casa y siempre que quieras

www.EstudioHosteleria.com/

ROCÍO REGIDOR 2013-04-21

Entrar en la cocina del **Casino de Madrid** es acceder a un espacio diferente, con olores, colores, texturas y sabores difíciles de expresar. **alimentos**. El encargado de que esta cocina funcione a la perfección es el chef Paco Roncero, dos **estrellas Michelin y tres Soles Repsol**, entre otros muchos premios.

Roncero es un emprendedor incansable, siempre pensando en nuevas ideas y formatos de los que su comida de vanguardia es la máxima expresión. Realizó sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y turismo de Madrid, y fue en los 90 cuando tuvo sus primeros contactos con el mundo laboral en restaurantes iconos de calidad como Zalacain y el Hotel Ritz.

Tras unos años de aprendizaje se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid, en el que ha desarrollado prácticamente toda su carrera, contando con la confianza y el respaldo de la cadena hotelera NH. En 1998, entra a formar parte del equipo de **Ferrán Adriá**, en lo que representa su etapa de verdadera explosión creativa. Además del Casino, **Estado Puso** es otro local que lleva su firma, dedicado fundamentalmente al mundo de la tapa. Además, recientemente, ha abierto en el Casino de Madrid un **Taller** para seguir desarrollando su comida de vanguardia. **Libre Mercado** repasa junto a Roncero todos estos años de carrera al mando de los fogones.

**Pregunta: Después de más de veinte años en la hostelería, ¿qué es para ti la cocina?**

La cocina, la gastronomía, este mundo, es mi vida. Es a lo que le dedico cada día catorce, quince o dieciséis horas cada día. Es mi vida.

**¿Cómo es la cocina Paco Roncero?**

Lo más importante es el producto, la materia prima. Luego, sí que hay una serie de características que hacen que la personalices y que sea diferente. A mí me gusta la **cocina tradicional**, las raíces de la cocina tradicional, que creo que es muy importante mantenerla, y luego hay una cosa muy importante, que es el gusto. Cualquier cosa que nosotros hagamos tiene que tener gusto, sabor, aromas... Eso es lo importante de la cocina realmente.

**Además de llevar muchos años desarrollando tu carrera en el Casino de Madrid, tienes otros muchos proyectos. En 2003, creaste el software "Gestor de Cocina", ¿fue tu primera aventura emprendedora?**

Lo creé, básicamente, por necesidad. Tenía la necesidad de gestionar un negocio que facturaba mucho dinero y en el que se manejaba muchísimo dinero. Yo me encargaba de la gestión y yo me encargaba de la gestión y yo me encargaba de la gestión... poco a poco había no estaba hecho por cocineros sino por informáticos. Como a mí me encanta la tecnología lo que hice es estudiar **visual basic** y con la ayuda de un profesor montamos el programa entre los dos.

**¿Por qué decides crear el gastrobar Estado Puro?**

Era también una necesidad para mí. Siempre he pensado que la **tapa es un estilo de vida** en España. Para mí, personalmente, siempre ha sido un estilo de vida. Con mis padres siempre recuerdo los fines de semana salir, ir de 'tapitas', y luego con los amigos, cuando eres más mayor. Realmente, es algo que para el español es importante.

Entonces, me di cuenta de que era un momento en el que la tapa no estaba considerada lo que debería de estar. Tuve la oportunidad de encontrar un buen local, junto con NH, por supuesto, y desarrollamos juntos Estado Puro. Hoy por hoy, la tapa se ha dignificado mucho a nivel mundial y cuando se habla de tapa se habla de un producto de categoría.

ideal desde euribor + 0,15%  
Mejoramos la oferta de tu banco, en minutos



Suscripción

Me gusta A 5.756 personas les gusta esto.

Follow @libre\_mercado 8,753 followers

Like

¿Cómo invertir 40.000€ con sólo 100€?

apalancamiento ¡Recibe tu guía PDF gratuita ya!

Operar en forex/CFDs conlleva riesgos considerables

Anuncios

FedEx

HAGA CHIC AQUÍ PARA ABRIR UNA CUENTA ONLINE Y EMPIECE A ENVIAR HOY MISMO.

Lo más popular

Lo más leído ...oído ...chic ...comentado

- Anna Tarrés, un torrente de independentismo catalán
- La campaña antidesahucios pone en peligro el futuro de la clase media española
- El actor Manuel Manguña: "Si no te llaman facha en este país, no eres nada"
- El Evangelio según los rojos
- Llega el "Sheriff del gasto público" y el nuevo cálculo de las pensiones
- ¡Arráncalo, por Dios!: 'Un himno, el español. Un nombre, Márquez'
- España cierra 2012 con el mayor déficit público de la UE: 10,6% del PIB
- De Guindos avanza que el PIB caerá el triple de lo previsto este año
- Carlos Rodríguez Braun: "El azote español de Microsoft"
- El PSOE, a punto de aceptar la independencia del PSC

Zapatos CONVERSE -50%

Sólo en Sarenza encontrarás la mejor selección de Converse al mejor precio. ¡Envío GRATIS! [Aprovecho Ya >>](#)

Cuenta Expansión

Con la Cuenta de Banco Sabadell: 0 comisiones de administración y mantenimiento. [Cambiate a la Cuenta Expansión](#)

75% descuento en tu renta

**En 2004, te encargan organizar y elaborar la cena de gala previa al enlace Real de los Príncipes de Asturias junto a cocineros de la talla de Ferràn Adrià y Arzak, ¿qué sensaciones guardas de esos días?**

Fue un antes y un después, sobre todo a nivel de que la gente supiera quién es Paco Roncero y dónde estamos. Pero para mí fue muy bonito y para todo el equipo. Creo que lo recordaremos siempre con mucho cariño.

**Has conseguido dos estrellas Michelin, tres Soles en la Guía Repsol y muchos más galardones, ¿qué significan para tí estos premios?**

Representan el reconocimiento al trabajo, pero no sólo a mi trabajo sino al de todo el equipo, a toda esa gente que está detrás, a toda la gente que da la cara ante los clientes. Eso es lo más importante, un **reconocimiento a la labor bien hecha** durante los últimos años de las cien personas que trabajan en el Casinó.

**El Casinó, Estado Puro, libros, y ahora llega el Catering Paco Roncero, ¿qué ofrece este servicio?**

Sobre todo, ofrecemos el conocimiento de dar eventos, que es lo más importante. Nosotros ya partíamos de un catering, el bullicatering, el *know how* y el equipo humano ya lo teníamos. Lo que queremos basarnos en esta nueva experiencia **es en la adaptabilidad**, en lo que yo llamo el *pret a mangér*. Tú dime qué necesitas, cuándo lo necesitas y cuánto te quieres gastar, y yo te voy a hacer una oferta a medida.

**¿Cuántos trabajadores hay detrás de la marca Paco Roncero?**

En España, entre 140 y 150. Luego tenemos un proyecto en Hong Kong en el que trabajan aproximadamente 40 personas.

**Tal y como está la situación económica y laboral en España actualmente, supongo que es una responsabilidad muy grande saber que hay tanta gente trabajando detrás de tí, ¿cómo se lleva?**

Indudablemente tienes presión, pero yo la única forma que tengo de combatirla es trabajando más, teniendo nuevas ideas, desarrollando nuevos conceptos como el taller gastronómico que hemos montado abajo y haciendo cada día más cosas.

**El proyecto de Hong Kong es un restaurante que abriste en mayo del año pasado en un rascacielos en pleno centro, ¿cómo funciona?**

Funciona muy bien. Al mundo asiático todo lo que es la comida española le gusta mucho. Hubo que hacer algún tipo de adaptación, pero funciona muy bien.

**La gastronomía española es una base de nuestra cultura y uno de nuestros atractivos como país, ¿cómo ves el futuro de este mercado?**

Estamos pasando una mala racha todos, pero yo creo que esto es algo que va a seguir evolucionando y que vamos a ir para arriba, de eso no me cabe ninguna duda. Es verdad que nuestros restaurantes ya **no los llena tanto el cliente nacional**, trabajamos más con cliente extranjero, pero esto llegará un día que se estabilizará. Nos hemos adaptado a las necesidades que pide el mercado y también intentamos ser lo más consecuentes posible con la gestión a nivel de costos de materia prima y de personal.

**¿Hay algún proyecto en mente que nos puedas adelantar?**

De momento queremos centrarnos en las dos líneas de negocio que acabamos de lanzar, tanto el taller como el catering, y todo lo que nos pidan a nivel de catering, ya sea en España o fuera, ahí estaremos para satisfacerla.