

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.