

Entrevista a Paco Roncero

4 junio, 2013 / 2 Comments

Paco Roncero se ha pasado por Koama y nos ha concedido una pequeña entrevista. Chef y emprendedor, Paco Roncero tiene entre manos numerosos proyectos. Es jefe de cocina, colabora en el Canal Cocina, tiene su propio catering, ha conseguido dos estrellas Michelin, tres soles de la guía Repsol, tiene el taller de cocina más innovador del momento, viaja por todo el mundo impartiendo conferencias y ponencias, ha escrito varios libros y aún le queda tiempo para el deporte...



Con tantas cosas entre manos, dinos... ¿Cómo lo haces? Mucha dedicación, esfuerzo, pasión... Y un gran equipo detrás.

¿Qué busca Paco Roncero? ¿Cuáles son tus objetivos profesionales? Creo que, como todos los cocineros, nuestro objetivo final es hacer felices a los clientes. Mis objetivos profesionales siempre pasan por seguir evolucionando.

En tu opinión ¿Qué aporta la tecnología a la cocina? Es una herramienta más de las que disponemos a la hora de crear un plato.

Explicanos cómo se entiende la comida con los 5 sentidos. Muy breve y sencillo... simplemente disfrutar. Nosotros antes sólo nos centrábamos en el plato en sí... ahora en el Taller de Paco Roncero también trabajamos en todo lo que hay alrededor de él, así lo potenciamos de una manera espectacular.

¿Cómo nace Paco Roncero Catering? ¿Cómo lo definirías? Nace como consecuencia de nuestros más de quince años de experiencia en el mundo del catering y los eventos. Con el mismo equipo humano y la misma filosofía, adaptamos nuestra cocina de vanguardia y nuestro servicio de calidad a las necesidades del cliente.

Nuestra máxima es la adaptabilidad

¿Tiene Paco Roncero tanto sentido del humor como las lecciones neocañí? Y más... Jajaja. En los tiempos que estamos hay que reirse... y de uno mismo lo primero.

Estado Puro ya tiene 2 locales ¿Cuál crees que es la clave del éxito de este concepto? El tapero es una forma de vida, informal, que va muy con el carácter español; y para mí una pasión desde siempre, desde pequeño ya me llevaban mis padres a los bares de tapas.

La clave es la renovación creativa de la tasca tradicional a través de una rompedora decoración y de una oferta culinaria basada en la actualización de las tapas de siempre.

¿Cuáles dirías que son las claves para tener éxito en la cocina empezando de cero? Una sola: trabajo, trabajo y trabajo. Sólo así se consiguen las cosas.

¿Conoces las soluciones para profesionales Koama? Por supuesto que las conozco, son de una altísima calidad. Nosotros trabajamos con muchas de ellas.

¿Qué opinas de las soluciones Sous-vide y quinta gama? Son el futuro.

ENTRADAS DESTACADAS



BUSCADOR

Escribe y presiona Enter

NEWSLETTER



Subscríbete a la newsletter
Condiciones generales

SÍGUENOS



FACEBOOK LIKES

