



Paco Roncero es uno de los máximos representantes de la cocina de vanguardia madrileña y española. Con 18 años empezó su aprendizaje en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid.

En el año 2000 ascendió a la jefatura de la cocina del Casino, incluyendo la dirección de banquetes y el restaurante La Terraza del Casino, ya bajo la dirección de NH Hoteles

Entre los galardones que ha recibido se encuentran el Premio Chef L'Avenir 2005 y el Premio Nacional de Gastronomía en 2006. Además ostenta dos estrellas Michelín y tres soles de la Guía Repsol.

Actualmente Paco Roncero es chef ejecutivo y director del Casino de Madrid y de los gastrobares Estado Puro NH Paseo del Prado y Estado Puro en el NH Palacio de Tepa y actual asesor gastronómico del restaurante "View 62 by Paco Roncero".

El cocinero madrileño nos cuenta cómo cuida su salud y bienestar.

• Una buena alimentación es clave para su salud, ¿cómo cuida sus comidas?

Intento hacer cinco comidas al día, intento desayunar bien y fuerte, porque o he entrenado antes o voy a entrenar después y luego un almuerzo a media mañana, mi comida normal, otra a media tarde y la cena. En algunas ocasiones si termino muy tarde quizás me tomo

• El deporte también es fundamental, ¿práctica algún tipo de ejercicio?

Hago ejercicio todos los días y suelo practicar o gimnasio o más aeróbico, sobre todo montar en bicicleta.

• Dormir bien es sinónimo de buena salud, ¿cómo descansa?

Dormir ya ando más justo, normalmente no duermo más de cuatro horas, cuatro y media al día, pero ya estoy acostumbrado porque es mi vida en los últimos diez años.

· ¿Cómo se relaja?

Realmente me relajo con el deporte, es lo que me hace desestresarme y llevar el día con alegría.

¿Qué es para usted llevar una vida saludable?

Para mi es hacer todo con coherencia y ser feliz con lo que haces.











