

PACO RONCERO, CHEF EJECUTIVO DEL CASINO DE MADRID Y CREADOR DE LOS GASTROBARES 'ESTADO PURO'

## "Hoy nueve de cada diez comensales de la cocina de vanguardia son extranjeros"



Rubén Díaz Caviedes 07/07/2013 (06:00)

9

- 9
- Enviar
- 27
- 15
- 0
- 2 Mensajes
- Imprimir

### COCINANDO CON EL SOL

Trabaja rodeado de mármoles nobles, alfombras kilométricas, columnas corintias y bustos de alegorías, pero después de 21 años él apenas les presta ya atención. El verdadero despacho de **Paco Roncero** (Madrid, 1969) está en las cocinas y en la Terraza del Casino de Madrid, para la que ha conseguido dos estrellas Michelin y tres soles Repsol. El Premio Nacional de Gastronomía 2006 y uno de los primeros precisamente de eso: de cocina, de vanguardia y de cocina de vanguardia. Y para echar por tierra alguno de los mitos que persisten incluso cuando los españoles hemos interiorizado nuestra fama —merecida, dice— de buenos cocineros.

**El español medio siempre se ha vanagloriado de dos cosas sobre su país: el sol que hace y lo bien que se come. A lo mejor no debería preguntárselo a un cocinero, pero ¿no somos un poco chauvinistas con nuestra comida?**

Hombre, indudablemente se come bien en muchos sitios del mundo, pero no creo que se exagere. Si algo caracteriza a España son esos dos elementos, por cierto no del todo desconectados. Yo siempre digo que el sol es uno de mis ingredientes favoritos, porque es el gran responsable de la calidad de nuestros alimentos, de nuestra materia prima.

**En la web de Marca España podemos leer en letras bien grandes que "la gastronomía se coloca en una escala similar a la de la lengua o las bellas artes". ¿No os abruma la responsabilidad en las altas esferas de la cocina de vanguardia?**

No, no tanto. Somos muy conscientes de que, hoy por hoy, deporte y gastronomía son las dos disciplinas que contribuyen a darnos buena prensa a nivel mundial, por ponerlo así. Fuera la percepción que se tiene de la cocina española es muy positiva, o al menos a mí me da esa impresión. La tienen por una de las mejores del mundo. Y hay que decirlo, por qué no. Cuando viajamos fuera, a Asia o a América, a los cocineros españoles nos tratan como auténticas estrellas.

**Indudablemente la alta cocina tiene mucho que ver con eso, pero a ti que eres experto y has publicado mucho sobre tapas, que son un producto, en principio, menor, te quiero preguntar por su papel en esta internacionalización de la gastronomía.**

Tienen un papel importante, en efecto. Hace cinco o seis años, cuando hablabas fuera de tapas, hablabas de un producto mediocre. Por suerte ha habido una pequeña revolución en este asunto y algunos hemos querido modernizar algunas, daries más diseño, hacerlas más saludables...

HAY MUCHAS FORMAS DE NO PAGAR COMISIONES\*

### ¿CUÁL LE ENCAJA?

Bankia \*Consulte condiciones en oficinas de Bankia y en bancos

AHOR EN PORTADA

TV y radio públicas reciben 1.100 millones más en subvenciones que al arrancar la crisis

El pinchazo inmobiliario hunde un 34% el negocio de notarios y registradores

El equipo que llevó Paradores a la quiebra tenía seis BMW y sueldos de 200.000 euros

MAPFRE, personas que cuidan de personas

CONÉCTATE A LA ACTUALIDAD

SUSCRÍBETE AL BOLETÍN

Boletín  Urgentes

Escribe tu email



Seguir

Me gusta

LAS MÁS LEÍDAS



ESPAÑA

EL CONFIDENCIAL

- 1.- El equipo que llevó Paradores
- 2.- La crisis del ladrillo hunde
- 3.- Los sindicatos de la Guardia
- 4.- Fernando del Valle, principal

### ¿Y no dejan así de ser tapas?

No, no necesariamente. Esto es todo un debate, claro: qué es una tapa, qué es un pincho y qué es un medio plato. Para mí una tapa es algo que se tiene que comer con las manos. Pero, aunque se haya generalizado mucho su concepto, la tapa se ha revalorizado y es hoy un producto cotizado. Ahora dices tapa y ya no hablas de algo mediocre, sino de categoría. Y de algo reconocible, de algo español.

### Ahora que lo mencionas, hablemos de profetizar en la propia tierra. Dentro de unos años Madrid podría tener un EuroVegas y albergar unos Juegos Olímpicos, que se dice pronto. ¿Os sentís partícipes del empuje de la capital?

Me gustaría sentirme más partícipe, la verdad, o que nos hicieran sentir más partícipes porque, hasta ahora, nada de nada. En particular cuando hablamos de Madrid 2020 la gastronomía es una parte fundamental de la imagen de la ciudad y, sin embargo, creo que no se ha contado en absoluto con nosotros o que no se nos ha querido aprovechar.

### Y sin embargo entre los atractivos turísticos de la capital no está la costa ni Madrid tiene tantos recursos históricos como otras urbes europeas. Se me ocurre que la gastronomía es un activo extra importante.

Eso pienso yo también, pero bueno. Aquí estamos y aquí estaremos, espero, encantados de seguir atendiendo a la gente hasta que la gente quiera.

### A eso voy, al futuro. El cocinero Sergi Arola, cuyo restaurante fue precintado hace unos días por problemas con Hacienda, criticaba ante la prensa la falta de flexibilidad de las autoridades frente a la brutal caída del consumo. ¿Es así? ¿Ni siquiera la alta cocina sobrevivirá a la crisis?

No sé si no sobrevivirá, pero te digo algo: hace tiempo que nuestros restaurantes gastronómicos viven del extranjero. Hoy por hoy nueve de cada diez comensales de la cocina de vanguardia son extranjeros. Por suerte resistimos gracias al turismo, que se resiente menos. Conseguimos sobrevivir por eso y, de momento, nada más. Confiamos en que continúe siendo así.



### De los muchos mitos que hay sobre cocina de vanguardia, porque estarás conmigo en que hay muchos, ¿cuál es el que menos te gusta?

El de que es plato grande, poca comida y te quedas con hambre. Sobre todo porque la regla número uno de nuestros restaurantes, desde luego del mío, es que de aquí nadie se va con hambre.

### Y sin embargo se dice mucho.

La persona que lo dice es porque no lo conoce. Nunca ha comido en un lugar así. Si lo hubiera hecho, no lo diría. Nuestro menú degustación, por ponerte un ejemplo, tiene un kilo y pico de comida. Con hambre no te vas, te lo aseguro.

### También se atribuye al cocinero con nombre fama de endiosado, pero a esto posición, imagino que hasta aquí el camino no es fácil.

Es que a veces vemos solo la parte bonita de todo esto. Antes de llevar una cocina yo, como cualquiera, he fregado mucho, he limpiado muchas aves y he hecho todo eso que luego no se ve. No me quejo, ¿eh? Tiene que ser así. Un restaurante, al menos uno bueno, son horas, horas y más horas.

### La cocina de vanguardia es cara. ¿Otro mito?

Caro es un Ferrari.

### Hace años en alta cocina todo era innovar y ahora todo es volver a los orígenes. ¿Es lo normal?

A lo mejor lo parece desde fuera, no sé, pero en el fondo la cocina de vanguardia sigue siendo igual: una cocina basada en el buen producto y en el sabor con las bases situadas en la cocina tradicional.

### ¿Todo se puede fusionar o modernizar? ¿No hay nada sagrado?

Yo no tocaría nunca un jamón, por ejemplo. Y hay otras cosas, es el caso del cocido madrileño, con las que puedes jugar, como he hecho yo mismo, pero siempre desde el respeto, porque está claro que no vas a hacer nada mejor. ¡Mejor que un cocido madrileño no hay nada en la vida!

5.- Al menos nueve muertos al volcar

6.- El plan de salvación de Paradores

7.- Hospitalizada de urgencia la

8.- La secretaria de Jordi Pujol,

9.- Tregua entre Rajoy y Aznar ante

18 € es lo que te separa de disfrutar 3 horas en uno de los mejores hoteles de tu ciudad

ByHours.com

**Hace poco te vimos en Masterchef, un reality sobre cocina que ha sido la sorpresa de la temporada. ¿Celebras el interés del gran público por la gastronomía, aunque sea a costa del espectáculo?**

Sí, porque de hecho el programa habla de eso, de cocina, tiene una dimensión pedagógica. A mí me gustaría que hicieran más pedagogía, pero eso es otra cosa. La cocina en televisión va de eso: de enseñar. No nos olvidemos de que quien introdujo la cocina en la televisión, **Karlos Arguiñano**. lo hizo precisamente así: enseñando.

**Comer sabemos todos pero...**

No te creas. Hay que diferenciar entre alimentarse y disfrutar comiendo, que hay quien no sabe.

**Ni de cocina, aunque a veces, como pasa con el fútbol, todos hablemos de ella como si fuéramos expertos.**

Yo creo que a un restaurante tampoco hay que ir como un experto, lo seas o no lo seas. Hay que ir a disfrutar. Desde luego yo lo hago: me quito el traje de cocinero y voy a comer, a disfrutar de la compañía y de la experiencia. Nada más.