

BUSCA Palabra clave, eventos y programas Restaurantes

Más en vive.in Led Zepellin llega a las salas del país. | Momentos calientes del libro de Dania.

Roncero trae la vanguardia española

El chef tiene dos estrellas Michelin en su restaurante de Madrid. Abrirá pronto en la zona G, de Bogotá.

Compartir en:

34



Foto: Archivo Particular
PACO RONCERO

La experimentación en cocina hizo célebre a Paco Roncero, chef español que hoy es una eminencia en materia de aceite de oliva, ingrediente que va más allá de freír y aderezar. También lo han hecho una figura culinaria las dos estrellas Michelin del restaurante de El Casino, de Madrid, los tres soles Repsol (máxima puntuación española) y ser el discípulo más destacado de Ferran Adrià.

Ahora Roncero extiende su propuesta a la zona G, en Bogotá, un año después de abrir un restaurante de alta cocina en Hong Kong. Sus visitas previas al país lo convencieron de traer la vanguardia española. "En algunos países me han ofrecido hacer algo –cuenta–.

Pero es importante la gente con la que vas de viaje. En Colombia, me han hecho sentir bien rodeado, y creo que nuestra cocina puede triunfar aquí".

El objetivo en Bogotá es el mismo que tuvo en Hong Kong: "Dar a conocer la nueva cocina española y nuestra materia prima". No significa ignorar los productos locales, precisamente Roncero está en el país para explorar ingredientes que puedan adaptarse a su concepto. "Hay mucha tradición en mi cocina –dice–. Pero le damos una vuelta de tuerca. Lo moderno también llega con el aprovechamiento de técnicas, aunque la cocina está basada en la materia prima".

¿Tiene platos inolvidables?

Muchísimos. Lo último que hicimos fue un falso risotto de calamar con puré de papa. "Falso" porque cortamos el calamar en trozos tan pequeños que cociéndolos a baja temperatura, parecen arroz al dente.

¿Qué se puede esperar de su restaurante en Bogotá?

Será la cocina de Paco Roncero en todo su esplendor. El edificio nos permite jugar con muchos conceptos: restaurante en el segundo piso y gastrobar de tapas en el primero.

¿El gastrobar será semejante a Estado Puro, el de Madrid?

Será un bar enfocado al mundo de las copas por la noche, a la tapa pequeñita. No va a ser igual a Estado Puro, pero sí un bar de tapas tradicional español, donde la gente pueda comer con las manos, algo para que se divierta y no se canse, porque va a tener una ofertas distintas siempre, en un ambiente de picar y compartir. Cuando hablo de bar de tapas hablo de un estilo de vida, de la calidad. Busco que la croqueta sea la mejor que te puedas comer en Bogotá, lo mismo con la ensalada, ofrecer lo mejor en todo, además del cariño.

¿Qué hará en este viaje?

Vamos a definir espacios y conceptos, vamos a viajar y a ver mucho producto colombiano, para ver también qué podemos hacer con él dentro de nuestra cocina.

¿Ya tiene en mente algunos ingredientes locales?

Voy a la sorpresa total. Conozco cosas, pero realmente quiero llegar y ver cosas que no he visto y no conozco de Colombia. Con la cocina asiática también hicimos mil cosas. Esto requiere mucho tiempo y aprendizaje y mucho estudio sobre cómo es la cocina de un país, algo que para mí es un trabajo muy respetuoso.

29 de julio de 2013
Liliana Martínez Polo
Cultura y entretenimiento

PUBLICIDAD

ES UN BUEN MOTIVO PARA CAMBIAR EL COUPE POR UNA 4X4.

VENDES POR UN MOTIVO. COMPRAS POR UN MOTIVO.

carroya
Dirige con el respaldo de Flota

PUBLICIDAD

LA INFORMACIÓN FINANCIERA Y DE NEGOCIOS QUE NECESITA ESTÁ EN SU MOVIL.

AYUDAS

¿Tienes alguna duda? Ingresar a nuestra sección de ayudas.

.INFÓRMANOS

Sobre un restaurante, bar, concierto o cualquier otro tema .in

Entra en Facebook para ver qué hacen tus amigos.

Casa Fuego - vive.in
3 personas han recomendado esto.

Kate Moss y Naomi Campbell posan desnudas para una revista - vive.in
3 personas han recomendado esto.

Plug-in social de Facebook