

[Inicio](#) > [Estilo de Vida](#) > [Salud y alimentación](#) >

Paco Roncero, el chef de los príncipes de España, abrirá un restaurante en Bogotá

Miércoles 31 de julio de 2013

Pupilo estrella de Ferran Adria, responsable de las dos estrellas Michelin de su restaurante en Madrid y genio de la cocina de vanguardia, pronto preparará sus deliciosos platos en la capital del país.

Fotos: Gustavo Martínez

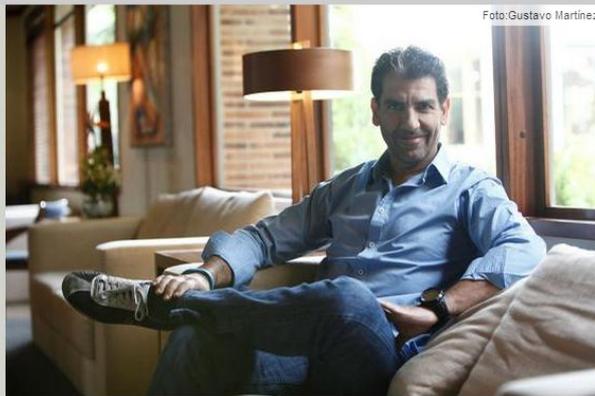


Foto: Gustavo Martínez

Paco Roncero

34 Compartido [Compartir:](#)       Tweet 22  Me gusta 11

Paco Roncero fue uno de los tres chefs que el príncipe Felipe de Borbón y Letizia Ortiz escogieron para que preparara la cena de su matrimonio. En la boda real, la comida debía ser exquisita, así que contrataron a los mejores cocineros de la tierra madre: Ferran Adria, J.M Arzak y Paco Roncero, quien era el más joven de los tres pero se perfilaba como la siguiente gran figura de la cocina española. Ahora, este chef de 44 años, que se ha acostumbrado al flash de las cámaras, a verse en portadas de revistas, a dar conferencias por el mundo y a ganar premios, abrirá un restaurante en Bogotá, casi dos años después de haber inaugurado uno en Hong Kong.

El lugar donde deleitará a los comensales se ubicará en la Zona G, en una casa de 800 metros cuadrados que estará dividida en diferentes ambientes: en un piso los clientes podrán disfrutar los platos fuertes, en otros espacios se servirán tapas y preparaciones más informales.

Aunque ha tenido una carrera exitosa en España, donde dirige tres restaurantes —uno de ellos galardonado con dos estrellas Michelin—, tomó la decisión de expandirse pues considera que es hora de que el mundo conozca las nuevas propuestas de la gastronomía de su país. "En la medida en que haya más chefs españoles en el mundo, más países buscarán nuestra materia prima, eso favorecerá nuestra economía".



OTROS TITULARES DE ESTA SECCIÓN

- 31 / Jul / 2013 [Muslos de pollo horneados con salsa barbecue y de manzana y miel, delicioso](#)
- 30 / Jul / 2013 [Sanduche de carne y vegetales asados, ¡qué delicia!](#)
- 29 / Jul / 2013 [Ensalada de pasta con pollo y pesto de tomates secos](#)
- 22 / Jul / 2013 [Ostras en salsa de tamarindo](#)
- 13 / Jul / 2013 [Ensalada oriental con calamares y mango biche](#)

PUBLICIDAD

Descuento del día >

¿Quién dijo estrés?

¡Relájate con Groupon!

LO MÁS...

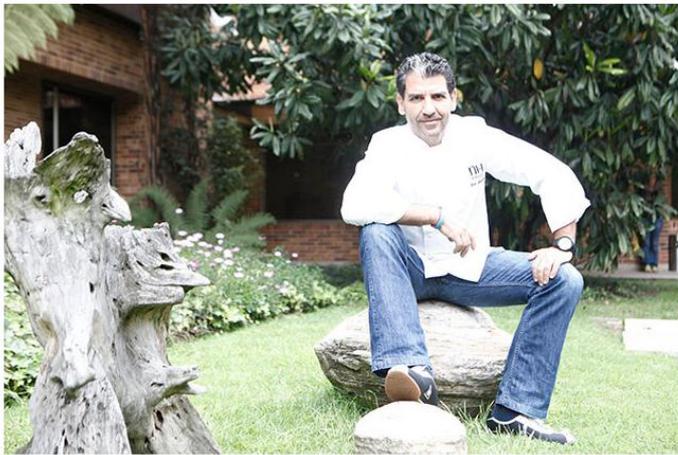
VISITADO [COMPARTIDO](#)

- 
 Shakira y Piqué son felices compartiendo fotografías de su bebé por las redes sociales. Una de las parejas más sonadas...
- 
 Cinco multinacionales que llegaron para quedarse en nuestro país. Las siguientes empresas extranjeras...
- 
 Las novias famosas de los futbolistas
- 
 Maria Antonieta de las Nieves

A pesar de que todavía queda mucho por definir, pues el restaurante se abrirá en diciembre, **Roncero ya sabe que tendrá una estética inspirada en España** –elegante pero llena de vida– y su menú ya está armado en un 80%. “Los platos son muy similares a los que ofrezco en Madrid y Hong Kong, pero ese 20% que me hace falta lo determina el gusto de los colombianos –le cuenta a CROMOS el chef a su llegada al país–. Recorreré los restaurantes populares de Bogotá y estaré en Leticia, Cartagena y Riohacha, para conocer sabores e ingredientes que pueda incluir en mis recetas”.

Para Roncero, la prioridad a la hora de preparar un plato es la materia prima. Siempre utiliza los mejores ingredientes, juega con ellos y se encarga de resaltar sus sabores. Después de probar una receta en un restaurante bogotano se asombró, porque había tantas cosas mezcladas que él no podía reconocer un sabor de otro. “Mi cocina se caracteriza por ser sencilla, enfocada en la materia prima, en el sabor y en la técnica, no en la mezcla”. **Su fetiche es el aceite de oliva, y su gusto por este aderezo de ensaladas lo llevó a pensar en que podía ser más que eso**, así que decidió transformar su textura para que, por ejemplo, pueda untarse en el pan, como si fuera mantequilla.

Roncero es un hombre sencillo, amable, risueño y cortés, que demuestra a leguas que, a pesar de su fama, tiene los pies bien puestos sobre la tierra: “Un buen chef debe caracterizarse por su pasión, su humildad y su esfuerzo”. **Su trabajo**, al igual que la de Ferran Adrià, el padre de la cocina molecular, **se basa en la investigación, la experimentación y en la creatividad. Sus preparaciones se salen de los moldes, como es el caso de su risotto de calamares, hecho solamente con calamares que al cortarse y cocinarse de cierta manera adquieren la textura del risotto.**



Su estilo es tan particular, que muchos le han dicho que su cocina mezcla el arte y la ciencia, pero él, siempre humilde, asegura que no es un artista ni su trabajo un arte o una ciencia: “Lo que yo hago se basa en el conocimiento, en la investigación y en el cuidado a los detalles. Además, es un trabajo en equipo”. Esa es su prioridad, cuidar los detalles para que comer sea una experiencia que atrape los cinco sentidos.

Natalia Roldán | Cromos.com.co

