



## ENTREVISTA



Enric Ribera Gabandé / PACO RONCERO, CHEF DEL RESTAURANTE LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID

# “Cuando viajas por el mundo, no encuentras ningún restaurante de cocina española”

**P**aco Roncero, chef del prestigioso restaurante madrileño la Terraza del Casino de Madrid, mantiene la tesis de que “ahora tenemos en nuestro país una gastronomía de vanguardia, estamos pegando mucho más fuerte que la francesa, pero no podemos olvidar que la cocina francesa es de mucha más tradición, que tiene muchas más raíces, y su cocina es, realmente, buena”. Con respecto a la química en la cocina, Roncero enfatiza diciendo que “todo lo que está empleado con conocimiento e inteligencia funciona, y muy bien. Pienso que es nuestro juego: utilizar la vanguardia, utilizar la ciencia, ayudarnos de la ciencia”.

LLEIDA

ENRIC RIBERA

**- ¿La cocina es arte, Paco?**

Lo primero que hay que hacer es cocinar teniendo unas buenas bases de la cocina y la gastronomía. Después, creo que sí que es arte, que es lo que se está haciendo hoy en día.

**- Pero, ¿es el más efímero de los que se conocen?**

Sí, sobre todo porque dura poco... Es un arte donde intervienen todos los sentidos. Resulta, evidentemente, muy efímero. Dura segundos.

**- ¿Cómo lleva usted a la práctica este arte?**

Es el día a día y lo que hemos ido aprendiendo a lo largo de nuestra dilatada profesión. Yo he tenido a un gran maestro como es Ferran Adrià, y cuando se aprende de un genio como este, no quiero decir que las cosas salen solas, pero la verdad sea dicha, es mucho más sencillo que para otras personas.

**- Desde su punto de vista ¿cuál es la mejor cocina del mundo: la española o la francesa?**

Yo pienso que son diferentes. Ahora tenemos en nuestro país una gastronomía de vanguardia, que estamos pegando mucho más fuerte que la francesa, pero no podemos olvidar que la cocina francesa es de mucha más tradición, que tiene muchas más raíces, y su cocina es, realmente, buena. Yo creo que son diferentes. Nosotros, creo, estamos mucho más modernizados que ellos, pero no podemos olvidar que hacen unos platos fantásticos.

**- Y en prestigio internacional, ¿cuál tiene más de las dos?**

Ahora mismo, está la española por encima, pero cuando viajas por el

mundo, es la cocina francesa. No hay prácticamente ningún restaurante español, sí por contra, franceses, italianos, chinos... Vas por cualquier parte y encuentras establecimientos de restauración italianos, por ejemplo, con productos auténticos de este país. No ocurre lo mismo con los españoles, ya que es mucho más difícil encontrar restaurantes de España por los cinco continentes.

**- ¿Por qué cuando vamos a concursos internacionales, nunca ganamos uno de estos o no quedamos clasificados entre los primeros?**

Ganar, no ganamos nunca. Uno de los problemas que tenemos es que nuestra cocina es actualmente de vanguardia y estos concursos son muy tradicionales, con un jurado compuesto por profesionales muy viejos, y esa mentalidad vanguardista no es reconocida por los jurados. Pienso que tenemos que cambiar el chip.

**- ¿Cómo definiría su trabajo profesional frente a la cocina de la Terraza del Casino de Madrid?**

Yo pienso que hacemos una gas-

tronomía moderna, de vanguardia, creativa... pero sin olvidar dos aspectos importantes, como son la tradición y el producto. Creo que es la mejor definición de nuestra gastronomía.

**- ¿La química en la cocina empleada con inteligencia, funciona?**

Todo lo que está empleado con conocimiento e inteligencia funciona, y muy bien. Pienso que es nuestro juego: utilizar la vanguardia, utilizar la ciencia, ayudarnos de la ciencia, pero sin olvidarnos, por ejemplo, de un maravilloso jarrete, un buen rodaballo, un buen pichón escabechado. No hay que perder de vista a estos productos.

**- Con este arte evolucionista de la cocina española, ¿dónde podemos llegar?**

Como he dicho hace un momento: mientras continuemos haciendo las cosas con coherencia, puede llegarse al fin del mundo. El problema viene cuando dejas de utilizar esta ciencia con inteligencia. Mientras no nos olvidemos de nuestras bases y nuestras raíces, tenemos cocina para rato.

**- Por lo tanto, ¿no hemos tocado techo?**

No, yo creo que no... yo creo que aún tenemos mucho que evolucionar, que avanzar en la cocina.

**- Jugemos un poco a ser futurólogos. ¿Un plato donde intervienga, por ejemplo, la propia tierra, puede convertirse en una realidad en la mesa?**

Ya hay algún plato donde interviene la tierra. Creo que es una parte más de la cocina que se está haciendo hoy en día. En principio, yo no he comido ningún plato con este elemento, pero estoy seguro que lo hay y que puede ser tan sorprendente como comer uno donde intervienga el aceite de oliva. A mí siempre me ha gustado probar, aunque mientras no



L.M.

lo haya degustado, no puedo dar mi opinión al respecto.

**- ¿Por dónde van sus investigaciones dentro de la cocina?**

Trabajamos con el aceite de oliva, ya que contamos con un producto maravilloso. Es español, es mediterráneo, es saludable. El aceite de oliva es muy bueno para cocinar y para ensaladas, y en estas dos vertientes investigamos. Esta grasa vegetal es uno de los principales ingredientes dentro de un plato, y en la modificación de la textura del aceite estamos.

**- Con estas prácticas, ¿no estamos dando como se dice vul-****garmente la “vuelta a la tortilla”?**

Por supuesto que todo lleva un ritmo. Evidentemente, lo que no debemos hacer nunca es perder de vista la cocina tradicional. Si hacemos esto habremos conseguido un paso muy importante, porque la cocina tradicional es parte destacada de nuestra cultura, y esto tiene que mantenerse. Luego nosotros seguiremos dando vueltas de tuerca. Pero al final, si te fijas, todos los cocineros vamos al producto y a los platos con gusto y sabor. Al final, estas son nuestras raíces.

“Cuando se aprende con un genio como Ferran Adrià, es mucho más sencillo”

“Nuestra cocina no gana nunca concursos internacionales porque es muy vanguardista”