

Paco Roncero: "La alta cocina, comer bien, no es ningún lujo, un lujo es comprarse un Ferrari"



Paco Roncero: 'La alta cocina, comer bien, no es ningún lujo, un lujo es comprarse un Ferrari' -

A.R.A. 29/09/2014

NACIO EN MADRID (1969).

TRABAJA EN CHEF EJECUTIVO DEL RESTAURANTE DEL CASINO DE MADRID Y DE ESTADO PURO, RESPONSABLE DE UN TALLER DE CREACION CULINARIA Y AUTOR DEL SOFTWARE 'GESTOR DE COCINA'.

--Me han dicho que tiene usted la agenda más apretada que el ministro de Exteriores.

--Y se han quedado cortos (risas). Tenemos mucho lío. Madrid es un sinvivir y con tanto proyecto en marcha, no paramos. Que si un cátering, que si échanos una mano para una oenegé... Y como no sé decir que no a nada...

Edición en PDF

Esta noticia pertenece a la edición en papel de Diario Córdoba.

Para acceder a los contenidos de la hemeroteca debe ser usuario registrado de Diario Córdoba y tener una suscripción.



[Pulsa aquí para ver archivo \(pdf\)](#)

--¿Pasa más tiempo viajando o entre fogones?

--Hoy en día, el ser, no jefe de cocina, sino responsable de creatividad y de todo lo que hacemos a nivel de conceptos, te obliga a pasar más tiempo de relaciones públicas que cocinando. Tenemos muchas ganas de evolucionar y crear cosas nuevas y a eso hay que dedicar mucho tiempo.

--La cocina está de moda. ¿Significa que ahora comemos mejor que antes?

--No. La gastronomía vive un buen momento porque hemos trabajado duro para que haya muy buenos restaurantes, pero en España siempre se ha comido muy bien gracias a la calidad de la materia prima. Eso siempre ha estado ahí.

--¿Ha comido en Córdoba?

--Sí, claro.

--¿Qué le han puesto, flamenquín y salmorejo?

--(Risas) ¡Qué mala! Nooo, he probado también otras cosas muy ricas. Además, tengo muy buenos amigos en Córdoba.

--A falta de una estrella Michelin, tiene usted dos. ¿Qué supone ese reconocimiento para un chef del siglo XXI?

--Es una de las cosas más grandes que le pueden dar a tu restaurante. Tener una estrella es un lujo, y dos es ya increíble. Es síntoma de que has cogido madurez, del trabajo en equipo que realizas... aunque también es una responsabilidad porque las estrellas no te las dan para toda la vida, hay que seguir trabajando para mantenerlas.

--¿Qué pensó cuando le plantearon fusionar la gastronomía judía, cristiana, romana y árabe? ¿Hay nexos de unión?

--Lo cierto es que todas esas culturas hemos estado conviviendo durante muchos años, especialmente en lugares como Córdoba, lo que ha dejado su rastro en la gastronomía. No es tan complicado.

--¿Cuál será el producto estrella de los platos que se van a degustar en Califato Gourmet?

--Vamos a ofrecer platos muy sencillos, pero técnicamente muy elaborados, partiendo de una cocina de evolución. Jugaremos con productos como el chocolate, el queso o el membrillo y hierbas como el cardamomo.

--En casa de un gran chef ¿se comen lentejas o todo son platos muy sofisticados?

--En casa de herrero, cuchara de palo (risas). A mí me encantan las lentejas y la comida de cuchara. En casa, eso es lo que más nos gusta comer.

--¿También está permitido en su casa congelar comida en tupper ware?

--Más que congelar... Los buenos guisos aguantan dos o tres días en la nevera y además eso refuerza los sabores.

--En la cocina de vanguardia, cada vez es más difícil saber qué comemos. ¿Es usted de los que buscan nombres rebuscados a sus platos?

--Para nada. Me gustan los nombres cortos, llamar a las cosas por su nombre.

--¿Cuál es el sabor de su niñez?

--Tengo muchos sabores y aromas. Tuve la suerte de criarme con mis abuelos en el campo y recuerdo desde las tostadas de por la mañana a la recogida de setas o espárragos.

--Y a usted, ¿qué sabor le gustaría dejar como legado?

--Me gustaría que no se perdiera el sabor de un buen aceite de oliva o el del jamón hecho de un cerdo criado con bellota.

--¿Qué opina de programas de televisión como 'Top Chef'?

--Me parecen fantásticos porque meten a la gente en la cocina y crean afición por este oficio.

--En época de crisis como la actual, ¿el lujo de la alta cocina puede ser inmoral?

--Lujo es comprarse un Ferrari. Ir a comer bien no es un lujo, es otra cosa, hay opciones adaptadas a todos los bolsillos.