

INICIO	INNOVACIÓN AL DÍA	PARRILLA DE SALIDA	FOCO AMÉRICA			PLANO A PLANO				
QUIÉN ES QUIÉN	LA ENTREVISTA	DÓNDE SE INNOVA	INNOVACIÓN SUB-16	TRIBUNA LIBRE	EL BLOG DE HERÓN	EN EL PUNTO DE MIRA	FORMACIÓN	EL DATO	CURIOSIDADES	EL CLUB DE INNOVASPAIN

JUEVES, 06 DE NOVIEMBRE DE 2014

¡suscríbete a nuestra newsletter!

Foro     

Google™ Búsqueda personalizada

La entrevista

Paco Roncero, chef

09-OCTUBRE-2014

0 COMENTARIOS  1  13

Julio Huete
@innovaspain



“La cantera gastronómica española está a salvo”

Hablamos con [Paco Roncero](#), uno de los cocineros más relevantes de la cocina de vanguardia española. Nacido en 1969, Roncero se formó en la [Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid](#). Tras realizar stages en [Zalacaín](#) y el [Hotel Ritz](#), en 1991 se incorporó a la plantilla del [Casino de Madrid](#), del que hoy es chef ejecutivo y director. Tras su paso por [elBulli](#), el chef se convirtió en un verdadero representante del escenario culinario español. Ostenta **dos estrellas Michelin** y **tres soles de la Guía Repsol**, además de haber sido galardonado con el **Premio Chef L'Avenir** en 2005, otorgado por la [Academia Internacional de Gastronomía](#) y de ser **Premio Nacional de Gastronomía** en 2006 por la Real Academia de Gastronomía Española. Entre sus aportaciones al universo culinario destaca también la creación del software “[Gestor de Cocina](#)”, un programa desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión en el entorno gastronómico.

Hay parece innegociable pero, ¿hasta qué punto es importante para un cocinero la innovación?

Cada uno se va especializando en lo que prefiere, o en lo que puede, para tener un territorio que domine más que el resto. Mucha parte de la innovación gastronómica depende de donde uno esté situado. Por ejemplo, Ángel León tiene la suerte de rodearse de un mar maravilloso y le encanta pescar, así que tira por su mundo que es el de los pescados. O Quique Dacosta y Andoni Luis Aduriz que tienen sus montes y pueden especializarse más en el tema de las hierbas.

¿Y en Madrid?

Estando en Madrid no resulta tan sencillo como en otros lugares de España. Es cierto que tenemos muy buen producto, pero quizás no tengamos esa facilidad que puedan tener en otras comunidades de conseguir ciertas cosas en cuanto a la variedad y la cantidad.

¿En qué momento decides llevar a lugares inexplorados tus platos?

Yo quería ver qué camino coger y cómo mejorar la experiencia del cliente a la hora de comer. Como soy una persona muy tecnológica estudié a ver de qué manera podía integrar tecnología y gastronomía. Me junté con talentos de otras profesiones como la tecnología, el mundo sensorial y de las emociones. Digamos que nuestra principal aportación es que ya no sólo investigamos lo que hay dentro del plato sino cómo hacer que la experiencia del cliente sea mejor con lo que podemos producir alrededor del plato. *Paco Roncero ha ideado, dentro del Casino de Madrid, un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico como nunca antes se había hecho en el mundo: PacoRonceroTaller, el taller de las emociones.*

¿Y ha dado resultado?

Por supuesto que el cliente siempre es exigente vayas por un camino o vayas por otro, hagas comida tradicional o más novedosa. De hecho, primero hay que aprender de lo tradicional para luego jugar con lo aprendido. El resultado es muy positivo pero siempre hay que seguir mejorando y perfeccionando en un mundo tan complejo como el gastronómico.



Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial

Ningún proyecto innovador sin ayuda

Orientación

www.cdti.es
@CDTIoficial

Y PARA MIS IDEAS



Sofía Benjumea, CEO y cofundadora de Spain Startup
04-11-2014

Sofía Benjumea, CEO y cofundadora de Spain St...[+]



Nerea Llorca, responsable de pymes de Facebook
28-10-2014

Nerea Llorca, responsable de pymes de Faceboo...[+]



Paloma Rueda, directora del CETMAR
21-10-2014

Paloma Rueda, directora del CETMAR... [+]



Paco Roncero, chef
09-10-2014

Paco Roncero, chef ...[+]



Ver todo el histórico

Y esto añadámosle un poco de Ferran...

Para mí hubo un antes y un después, sin duda. Antes de 1998 y después de 1998. Empecé a trabajar con el Bulli de Ferran Adrià y eso supuso un gran cambio. Me di cuenta de que tenía un conocimiento tradicional de gastronomía pero a la vez se me abrió un camino de exploración enorme. Me hizo ver la cocina desde otro punto de vista.

¿Tu maestro?

Una persona como Ferran te enseña, te hace crecer, evolucionar y mejorar. Él ha sido la punta de lanza que ha logrado que haya tanto talento en nuestra profesión y que cada vez se innove más. Le debemos mucho. Luego, como en todo, vas aprendiendo tú sólo.



¿La innovación en la cocina hace que comamos mejor?

No tiene por qué. España tiene una materia prima espectacular y sólo cocinarla como es debido ya se come de maravilla. Tenemos una cocina tradicional con unas raíces excelentes. Lo que produce la innovación es que hagamos una serie de platos diferentes y evolucionemos en sabores. Es diferente y aporta, pero no necesariamente mejor.

Pero hablando del día a día, de la casa de cada uno, ¿comemos mejor hoy que hace unos años?

Más que mejorar, lo que hemos hecho es estudiar más los alimentos. Intentar sacar más partido de ellos. Por ejemplo, el marisco y el pescado son fantástico gracias al mar que tenemos. Lo que hacemos es sacarles mayor provecho. Es cierto que al haber una evolución hay alimentos que no saben como antes.

¿Tu plato estrella?

Recomiendo un menú degustación para poder disfrutar muchas cosas a la vez. Así, durante casi 3 horas de comida, se pueden valorar los distintos aromas, sabores y texturas que estamos haciendo.

¿Cómo has llegado a consolidarte en un mundo en el que no es sencillo llegar a la cima?

Son muchos factores los que cuentan. Como en todo, la suerte influye pero lo importante es el trabajo. Rodearse de un buen equipo de trabajo es gran parte del éxito. Es cierto que hay mucha gente con talento que no logra hacerse un nombre, por eso es muy importante estar con gente que te sepa guiar y aprender todos los días. Desde hace muchos años tengo claro que un buen equipo te hace triunfar. Por eso mismo diseñé el Gestor de cocina 5.0, que sirve de ayuda para el negocio de los cocineros. Lo bueno que tiene es que está hecho por un cocinero y va destinado a cocineros.

Hablemos de futuro... ¿Cómo lo ves para la cocina española?

Lo veo como el presente. España tiene mucho talento y hay que seguir por esta línea.

Tenemos fogones encendidos para rato...

Hablando en términos deportivos, la cantera gastronómica española está a salvo. La gente nueva tiene ganas de aprender, además de hacerse un nombre, y los que ya estamos queremos seguir aportando. En este sentido, España va bien.

Y en plan pesimista...¿podemos contemplar un escenario en el que la "comida basura" se imponga a la tradicional?

Yo creo que no. Lógicamente tiene que existir porque cubre una parte de la alimentación de la sociedad. Pero no hay que luchar contra ella, sino mejorarla. Hay que hacer de esa comida que sea mejor. De hecho, no la consideraría "basura". No pasa nada porque un día comamos una hamburguesa del McDonald's o cualquier otra cosa. Lo que hay que hacer es comer con coherencia. Es como si comes judías todos los días, por muy tradicional que sea nunca será bueno.

Sin acritud, pero no me lo imagino en un Burger King...

Cuando mis hijos eran pequeños disfrutaba de ese tipo de sitios. Es algo que a todos los niños les gusta y si tu hijo disfruta eso es lo importante. Creo que no hay que ser radicales con la *fast food*. Hay que hacerla de mayor calidad. Pero, obviamente, no es bueno ir a continuamente. Al igual que tampoco la gente se puede permitir un menú degustación todos los días.

¿Entre un plato pequeño y exquisito, como los de ese menú degustación, y un plato grande no tan exquisito pero aceptable con cuál se queda?

Lo breve y bueno, dos veces bueno. Aunque realmente yo lo formularía de otra forma. Entre cinco platos pequeños exquisitos y uno grande y exquisito me quedo con los cinco pequeños. Así tendría la oportunidad de conocer más sabores.



¿Hay improvisación dentro de la innovación?

A nivel creativo sí. Incluso a modo de presentación la imaginación juega un papel importante. Pero a nivel de sabores y una vez que el plato está testado y sube al restaurante para dárselo al cliente no hay improvisación posible.

¿Se ve cocinando con 80 años o llegará un punto en que vea que no puede aportar más a la cocina española?

A mí me gusta cumplir mis sueños y hasta que pueda seguiré contribuyendo a mejorar, innovar y evolucionar nuestra gastronomía. Por suerte, las generaciones que vienen han nacido con unos medios muy superiores a los de hace dos generaciones. Lo que hay que hacer es dejar trabajar a la gente y ser creativos. Lo bueno de nuestra profesión, al contrario que en algunas otras, es que no existe un exceso de competitividad sino que todos aprendemos de todos. Así es como verdaderamente se progresa, conviviendo todos y respetándonos.