

PACO RONCERO

Nueva colección. El diario ofrece un juego de cuchillos cerámicos de diseño avalado por Paco Roncero, Premio Nacional de Gastronomía en 2006. La selección incluye ocho cuchillos y dos utensilios, además de la tacoma. La primera entrega se podrá conseguir mañana, por sólo 2,99 euros.

«TODOS PODEMOS SER COCINEROS»

EL MUNDO MADRID

«La cocina tiene que ser una fiesta». Paco Roncero (Madrid, 1969) confiesa que su objetivo es acercar la gastronomía a todos, huir de esa visión exclusiva que a veces contamina su profesión. Su trayectoria es un ejemplo de tesón y talento: desde sus inicios como alumno de la Escuela de Hostelería y Turismo hasta el control del restaurante del Casino de Madrid. Hoy es uno de los más destacados representantes de la cocina de vanguardia en España.

Pregunta.– Premio Nacional de Gastronomía en 2006, dos Estrellas Michelin, tres Soles Repsol... ¿todavía tiene retos pendientes?

Respuesta.– Todos los reconocimientos tienen su valor, pero ninguno sería posible sin el equipo que tengo detrás. Es cierto que algunos, como la Estrella Michelin, te abren las puertas a nivel internacional y notas cómo otro tipo de clientela se acerca a tu restaurante.

P.– ¿Cómo recuerda sus inicios?

R.– Entré en el Casino en el 91 como ayudante de cocina, con muchas ganas de aprender y crecer. Nunca me importó ir asumiendo responsabilidades que a lo mejor otros no

querían, porque quizá no les compensaban económicamente.

P.– ¿Quiénes fueron sus principales mentores?

R.– Ferran Adrià ha sido una figura clave para mí. Es el más grande. En 1998, su equipo ofreció su asesoramiento para desarrollar lo que iba a ser el restaurante del Casino. Si eres espabilado y tienes a un genio así a tu lado, lo único que puedes hacer es aprender, tener la mente abierta y crecer con él. Tiene una forma diferente de entender la gastronomía. También guardo un recuerdo muy especial de Eduardo Durán y Luis Díaz, mis profesores en la escuela de Hostelería.

P.– ¿Cuáles son las claves de su propuesta actual en el Casino?

R.– Es una cocina de vanguardia donde prima el sabor por encima de todo. El producto es más importante que la técnica, pero no dejamos de usar esas habilidades que han crecido en los últimos años. Yo vengo de hacer una cocina tradicional y eso es lo que ofrecemos: que al probar nuestros platos, el comensal recuerde los sabores de su vida.

P.– ¿Cómo fue la experiencia de llevar un restaurante en Hong Kong?



EL MUNDO

R.– Tuvimos View 62 by Paco Roncero allí y ahora nos hemos mudado a Shanghai. Asia es un mercado con futuro para los cocineros españoles. También estamos en Bogotá. Se trata de vender la marca de Paco Roncero, pero también de vender en el exterior los productos nacionales. Si el cocinero viaja, con él también las

materias primas españolas.

P.– ¿Haciendo bandera de la Marca España?

R.– Siempre. La cocina española gusta mucho en el mundo. Hay que saber cómo aprovechar esas oportunidades. No se trata de lanzarse a lo loco: se necesita un plan de negocio y comprobar que todo está en orden

para montar un buen restaurante.

P.– ¿Qué le parece la moda de los *realities* en televisión sobre gastronomía?

R.– Me parece fantástico, pero siempre que se haga con respeto, claro, porque no somos estrellas de cine. Ya lo decía Karlos Arguiñano: todos podemos ser cocineros.

UNA OFERTA EXCLUSIVA

Este juego de cuchillos que se ofrece con EL MUNDO tiene una relación calidad-precio imbatible. Tienen un diseño muy logrado, un exclusivo revestimiento cerámico y mango antideslizante; además, cortan estupendamente y se pueden usar para cualquier producto», asegura Paco Roncero. La selección incluye un cuchillo chef, que se podrá conseguir mañana, un *santoku* (el de los profesionales japoneses), un multiusos, uno de cocina, un panero, uno para quesos blandos, otro para quesos duros y un chuletero. Además, se ofrecen un pelador y un descorazonador y la tacoma. Las entregas se harán todos los sábados y domingos con el diario. Cada cuchillo y utensilio sale sólo por 2,99 euros.



ESPECIAL

Berlín

25 años después

www.elmundo.es/especiales

EL MUNDO