

PALLADIUM

SPECIAL SUMMER 2014

MAGAZINE

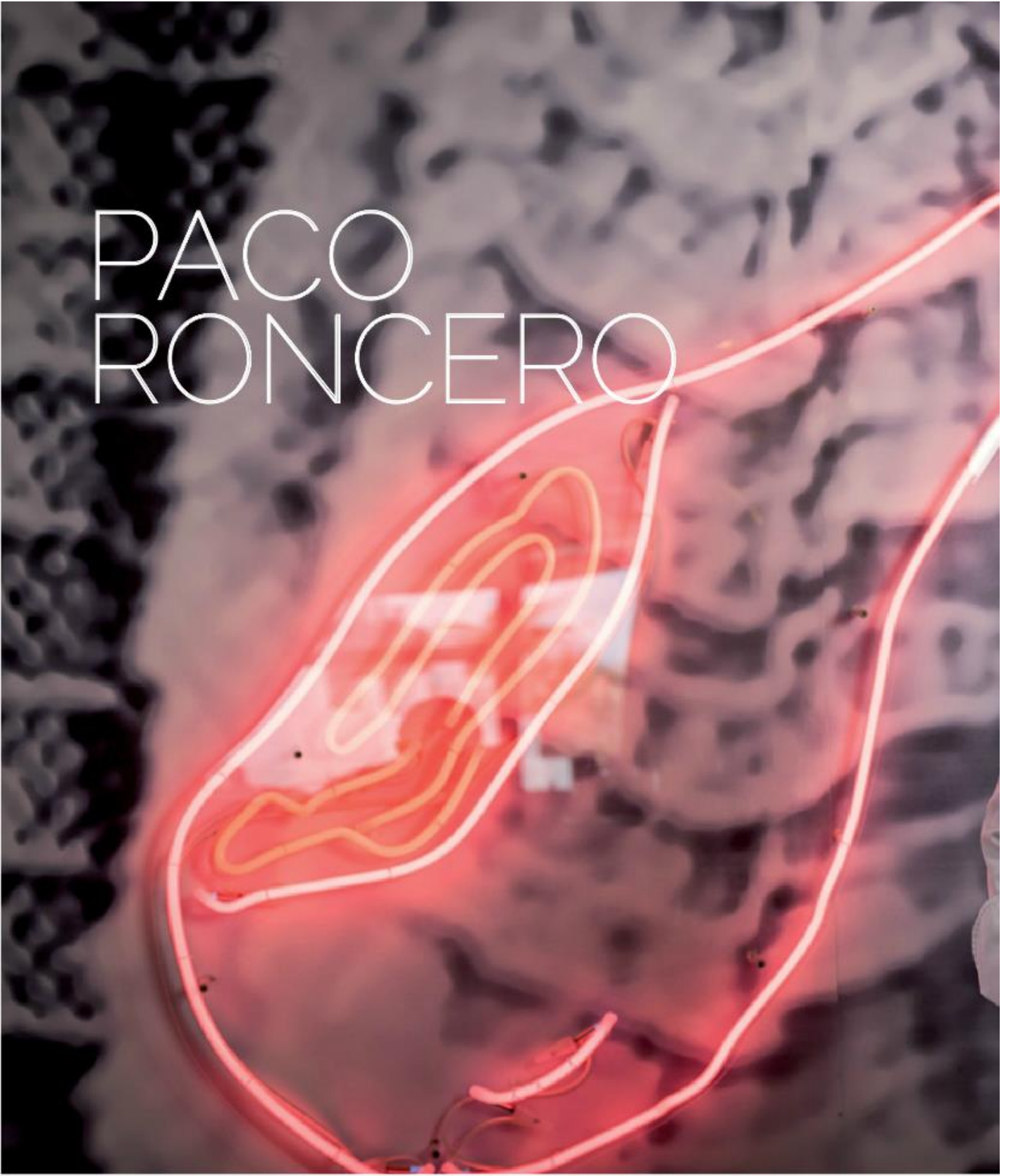


PACO RONCERO
EL BOSS DEL GALLINERO

HARD ROCK HOTEL
ROCK & HOLIDAYS

MODA DE IBIZA
40 AÑOS DE ADLIB

PACO RONCERO







LA COCINA MÁS CANALLA EN ESTADO PURO

THE MOST DARING CUISINE AT ESTADO PURO

Texto: VANESA DÍAZ

Fotografía: VICENT MARÍ

Una figura de un gallo rojo gigante da la bienvenida al comedor, presidido en el centro por una gran columna revestida con peinetas que evocan de súbito la belleza del folclore andaluz. Al fondo, la silueta de neón de un jamón ibérico llama la atención al instante, mientras descubres la existencia de un atril donde se puede rendir culto a este codiciado manjar de marcado marchamo español. No hay duda, estamos en el restaurante de tapas por excelencia: el Estado Puro, de Paco Roncero.

El distinguido chef, premiado con tres Soles de la Guía Repsol y dos estrellas Michelin, además del Premio Nacional de Gastronomía 2006, ha elegido el Hard Rock Hotel de Ibiza como nueva sede de su gastrobar más canalla, adjetivo al que recurre continuamente cuando se refiere a sí mismo y a todo lo que le envuelve.

A statue of a giant red rooster welcomes guests as they enter the dining room, where a large central column coated with 'peinetas' (combs used by female flamenco dancers) quickly evokes the beauty of Andalusian folklore. In the background, a neon silhouette of a ham instantly draws everyone's attention, while discovering the existence of a stand where you can worship and taste this coveted Spanish delicacy. No doubt, we are in the quintessential tapas restaurant: Estado Puro by Paco Roncero.

The renowned chef, National Gastronomy Award in 2006, three Repsol Suns and two-star Michelin Guide winner has chosen Hard Rock Hotel in Ibiza as the new headquarters of its most daring gastrobar, an adjective he uses constantly to refer to himself and everything around him.

"Para mí, la tapa es un estilo de vida que he tenido presente desde pequeño", explica Roncero, algo que queda patente a simple vista cuando uno de sus platos recalca en la mesa desprendiendo un toque de cuidado y cariño excepcionales. En su opinión, el éxito de sus tapas reside en que son divertidas y te permiten probar muchos sabores distintos sin tener que estar sentado en la mesa. Con este fin, Estado Puro está dividido en dos áreas bien diferenciadas: una para los que pretenden disfrutar de una sosegada cena a la carta y otra más informal en la que se puede comer de pie y, ¿por qué no?, con las manos porque, cuando se trata de una buena tosta o una croqueta, Roncero tiene claro que lo ideal es olvidarse de los cubiertos.

Esas particularidades de la forma de comer 'a la española', sin cubiertos, en la barra o haciendo barquitos para mojar, son bien propias de este establecimiento. El diseño de la sala no pasa desapercibido por mucho que lo intente, y es que para este cocinero madrileño la decoración es fundamental. "Siempre me ha gustado ese toque cañí, un poquito canalla como lo llamo yo. Es una forma de expresarte", afirma Roncero, firme defensor del movimiento 'neocañí', "ese spanglish tan divertido que tenemos en España, que juega un poco con lo castizo a través del uso literal de palabras en inglés y en español". Un lenguaje que liga a la perfección con el concepto del gastrobar y que, por tanto, adorna las paredes del local en forma de frases hechas traducidas deliberada y textualmente. Así, Estado Puro se convierte en el único lugar donde cobra sentido la frase "Boss, one fishing pole and the painful" (¡Jefe! Una caña y la dolorosa). Además de ese entorno concebido con una meticulosidad extraordinaria, el maestro del paladar confiesa que cuando va a un bar de tapas no pueden faltar las croquetas, la ensaladilla rusa ni las bravas ¡Tomen nota!

REINVENTAR LO TRADICIONAL

En Estado Puro, el chef galardonado con tres soles Repsol ha querido recrear el bar de tapas tradicional dándole la vuelta a la imagen estereotipada que se tiene de ellos y de su comida. Sin embargo, ¿cómo se reinventan una ensaladilla rusa o unos boquerones en vinagre? Para Roncero la respuesta es simple, ya que la reinención prima en el sentido decorativo, en añadir elementos que le aporten un toque divertido al plato, y no tanto en su sabor. "Los sabores deben ser puros y tienen que tener fuerza. Siempre hay que saber lo que te estás comiendo; el sabor debe ser el que es: el de la ensaladilla y el del boquerón".

Resulta innegable que la carta de Estado Puro sigue a pies juntillas esta premisa. Para ello no hay más que probar la 'Tortilla del siglo XXI', una deconstrucción de la fantástica tortilla española que conserva su sabor original pero se presenta en una copa de cóctel y se come con cuchara. "Throw eggs on it" ('Echarle huevos') reza uno de los carteles 'neocañís' del restaurante, y a algo así debe referirse... Estado Puro es, en definitiva, el bar de tapas que jamás hubiera imaginado y que, a partir de ahora, asociará irremediablemente a esa magnífica costumbre española que perdura hoy en día: el buen comer.

"To me, tapas are a lifestyle I've experienced since childhood," says Roncero. That is obvious to the naked eye when one of his dishes lands on the table exuding an exceptional caring and loving touch. According to him, the success of his 'tapas' is that they are fun and allow you to try many different flavours without sitting down at a table. Bearing that in mind, Estado Puro is divided into two clearly distinct areas: one for those who seek to enjoy a quiet à-la-carte dinner and a more casual one where you can stand and eat, even with your hands, why not? Using your hands because, when it comes to a good toast or a croquette, Roncero is positive that the best is to forget about cutlery.

These particularities of eating the Spanish way, without using knife and fork, by the bar or dipping your sauces with bread are natural to this restaurant. The room décor will not go unnoticed because the chef thinks design is essential. "I've always liked the gypsy touch, a little rogue as I call it. It is a way to express yourself", says Roncero, strong supporter of the 'neocañí' movement, "that hilarious Spanglish we use here (heretional) words through the literal use of English and Spanish terms. r literal sense with English and Spanish concepts. und playing around with 'castizo' (traditional) words through the literal use of English and Spanish terms"; a language that blends in perfectly with the concept of gastrobar and fills the room with deliberately and literally translated common phrases. Thus, Estado Puro becomes the only place where the phrase "Boss, one fishing pole and the painful" (Chief! A small beer and the check, please!) makes sense. When he is not at his restaurant, and this master of flavours goes to a tapas restaurant he says croquettes, Olivier Salad (Ensaladilla rusa) and spicy potatoes (patatas bravas) are a must for him.

REINVENTING TRADITION

At Estado Puro, Paco Roncero wanted to recreate the traditional tapas bar by reversing the stereotypical image of them and their food. However, how does one reinvent a potato salad or some pickled anchovies? To Roncero the answer is simple, because reinvention lies in its decorative sense, adding elements that provide a fun touch on the dish, rather than on the way it tastes. "Flavours must be pure and strong. You must always know what you're eating; it must taste as what it is: whether it is a potato salad or anchovies"

It is undeniable that the menu at Estado Puro follows this premise to the letter. You only need to try the '21st Century tortilla', a deconstruction of the great Spanish omelette which keeps its original flavour but its served in a cocktail glass and is to be eaten with a spoon. "Throw eggs on it" (Be brave about it) as one of the 'neocañí' signs reads must refer to something like this. Ultimately, Estado Puro is the tapas bar you would have never imagined and, from now on, it will be inevitably associated with that magnificent Spanish tradition that still prevails: the art of fine dining.



EAT FOR FREE
COMER POR LA PATILLA
"EAT BECAUSE OF YOUR SIDEBURN"
estado puro
IBIZA
by dodo ranciere

AVOID THE POINT
MAREAR LA PERDIZ
"MAKE THE PARTRIDGE DIZZY"
estado puro
IBIZA
by dodo ranciere

BE COURAGEOUS
ECHARLE HUEVOS
"THROW EGGS TO IT"
estado puro
IBIZA
by dodo ranciere

...RY FOR YOU
...O A
...

THE WAITER
EL JEFE
"THE CHIEF"
estado puro
IBIZA
by dodo ranciere

...OOD MOMENT
EL HORNO OLLOS
...DY FOR BUNS"
...