

## PACO RONCERO: "EN IBIZA LA GENTE TIENE UNA MENTALIDAD MÁS ABIERTA".

El chef **Paco Roncero**, galardonado con **dos Estrellas Michelin** y **tres Soles Repsol**, es uno de los representantes de la cocina de vanguardia española con mayor proyección internacional. Director del restaurante del Casino de Madrid, este año ha iniciado una doble aventura en Ibiza: nada más y nada menos que ha abierto dos restaurantes en el **Hard Rock Hotel de Ibiza**: el exclusivo **Sublimotion**, a razón de 1500€ por comensal, y el más asequible **Estado Puro**, donde las tapas revisadas y reformuladas son las grandes protagonistas. [www.welcometoibiza.es](http://www.welcometoibiza.es) habla con el inquieto chef sobre sus **proyectos en Ibiza** y sobre cómo se enfrenta a una temporada tan intensa en la isla blanca.



**-¿Como están yendo los primeros compases de Sublimotion, un concepto tan innovador y exclusivo?**

-La verdad es que acabamos de empezar y estamos muy contentos porque vemos que se va activando y cada vez tenemos más peticiones de información y reservas. Espero que cuando empiece la temporada fuerte en Ibiza funcione como teníamos pensado. Con julio ya aquí, se inicia la temporada fuerte y ahora es el momento de tener las puertas bien abiertas y de que la gente venga y disfrute de la experiencia.

**-¿Por qué se ha escogido Ibiza como sede de un concepto como es Sublimotion, donde cada cena es una auténtica experiencia para los cinco sentidos?**

-Porque realmente Ibiza tienen una proyección internacional muy grande y pensamos que era el sitio idóneo para poner en marcha un proyecto como éste. La isla tiene un poco de todo de lo que buscábamos: un nombre internacional, que reúne a gente que tiene una mentalidad abierta y que sí está dispuesta a gastarse ese dinero por lo que creemos que es el sitio adecuado.

**-Es que estamos hablando de algo nunca visto antes, de una experiencia sensorial innovadora...**

-Sí, por eso creemos que hay que tener la mente muy abierta: nuestra cena es algo que trasciende el plato, no nos basamos sólo en lo que está encima del plato sino que vamos a intentar mejorar la experiencia del cliente con lo que hay dentro y fuera de la mesa... Con efectos de luces, sonido, música... cenar ya nunca será lo mismo.

**-¿Cuáles están siendo las reacciones de los que participan de esta experiencia?**

-Increíbles, les ves que disfrutan, que se sorprenden... que es lo que queremos. Se quedan con auténtica cara de sorpresa porque es algo que no han visto nunca y es algo que no se puede contar, hay que vivirlo.

**-Tras Sublimotion, llega Estado Puro, un restaurante más cercano, podríamos decir...**

-Sí, la idea de Estado Puro realmente es democratizar la alta cocina y que llegue a todo el mundo con tapas bien elaboradas. Algo más sencillo pero que tenga a la tapa como protagonista, sus sabores, sus texturas... porque para mí la tapa es un estilo de vida y he querido rendirle el homenaje que se merece.

**-Una temporada, por lo tanto, muy movida para Paco Roncero y su equipo en Ibiza.**

-Sí, estamos muy ilusionados, con ganas de trabajar y de que la gente comparta y viva intensamente nuestros proyectos. Esperamos que gusten.

**-Pues entonces, sólo queda decir...¡bona appetit!...**

-(Ríe). Sí, eso siempre, ¡por supuesto!

## AGENDA IBIZA

**Ibiza última hora** Para que estés informado de lo que acontece en la Isla de Ibiza durante todo el año, te ofrecemos las últimas noticias y una completa agenda de actividades en diferentes ámbitos. Fiestas, eventos, actividades culturales en toda la Isla de Ibiza.

## PRÓXIMOS EVENTOS EN IBIZA

julio 2014						
Lun	Mar	Mie	Jue	Vie	Sab	Dom
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			
« jun			ago »			

## ENCUÉSTRANOS EN FACEBOOK



## VÍDEO



## VÍDEO

