

Gente

AÑO 9, NÚMERO 322
4 - 11 ABRIL 2014

madrid

Alcobendas · La Moraleja · San Sebastián de los Reyes

La nueva calle Real será de una sola dirección en uno de sus tramos

El Ayuntamiento de San Sebastián de los Reyes presenta el anteproyecto a los vecinos • Podrán aportar sugerencias hasta el 15 de abril

PÁG. 8



Dos agentes policiales más para los viernes y sábados

A partir de esta semana, el centro de Alcobendas contará con dos agentes policiales más para las noches de los viernes y los sábados. Así lo ha anunciado el Ayuntamiento, con la finalidad de incrementar la vigilancia en esta zona y aumentar la percepción de seguridad de los vecinos. El objetivo de esta patrulla es velar por el cumplimiento de la Ordenanza de Convivencia y por el de los horarios de los locales nocturnos. PÁG. 10

LAMPARAS  ILUMINACIÓN



Calidez e iluminación para tu hogar

Avda. de los Pirineos, 7 (A-1, Salida 19) **91 652 28 40**
S.S. de los Reyes - Madrid www.lamparasg.com

PARO

PÁGS. 5 Y 12

El número de desempleados cae en la región y en la zona norte

En el mes de marzo, el paro en Alcobendas retrocedió en 54 personas y en el municipio vecino, San Sebastián de los Reyes, descendió en una veintena.

MADRID

PÁG. 4

La Comunidad cumple con los objetivos de déficit y no llega al 1,07%

El Ministerio de Hacienda asegura que en 2013 registró un déficit del 1,01%, cuando el objetivo de estabilidad era del 1,07%.

PARTICIPA EN NUESTRO
CONCURSO PASATIEMPOS
Pag. 21 



iGente TIEMPO LIBRE Pág. 16

Paco Roncero:
"Lo más importante en un plato es la materia prima"

Edificio Florencia San Agustín del Guadalix

Nueva promoción de pisos en venta de 1, 2 y 3 dormitorios, con ascensor, trastero y garaje opcional

Entrega
Julio 2014

VIVIENDA 2000

Telfs.: 91 841 87 66 - 629 111 050
www.vivienda2000.com
vivienda2000@vivienda2000.com



CHEMA MARTINEZ/GENTE

Paco Roncero

El reconocido cocinero lleva **23 años como jefe de cocina del Casino de Madrid**, donde apuesta por **mantener el estilo tradicional** porque es la base de los platos modernos

“Una estrella Michelin sabe a chocolate”

MAMEN CRESPO COLLADA

@mamencrespo

La elegancia y distinción del Casino de Madrid hacen de este espacio uno de los más admirados de la capital y no sólo por lo que está a la vista de todos los que entran. También por su carta, realizada por uno de los cocineros más importantes del mundo. Paco Roncero nos ha abierto las puertas de la que es, desde hace más de 20 años, su casa. Pasen y prueben.

¿Qué balance haces de tus años al frente de la cocina del Casino de Madrid?

Son 23 años ya. Ha sido un recorrido en el que lo más importante ha sido la oportunidad de aprender muchas cosas, de ver todo lo que ha pasado durante estos años. Empezamos como un espacio donde no sólo queríamos ofrecer una cocina bien hecha, sino aprovechar todo lo bonito del Casino, y hoy podemos estar satisfechos porque somos un referente en Madrid y en España, tan-

to a nivel de eventos como de restaurante.

¿Cómo ha cambiado la cocina en este tiempo?

Ha ido todo de la mano. En los últimos años, la cocina española ha tenido un 'boom' espectacular, y yo he tenido la suerte de poder estar en esas generaciones con Ferrán Adriá, con Quique Dacos-

“ Hay dos cocinas, la buena y la mala. Es algo básico, pero es la realidad”

ta, Dani García... Y la evolución ha sido increíble, ya que hemos pasado de una cocina muy tradicional a una moderna, aunque intento que la tradicional no se pierda porque es la base de la gastronomía moderna de hoy.

Actualmente se demanda una cocina más saludable, ¿cómo os habéis adaptado a esto?

Nosotros cocinamos para hacer felices a las personas, eso es algo

que tenemos muy claro. Si alguien está a dieta o quiere comer algo saludable, yo soy de los que opina que cuando haces algo así tienes que ser coherente, y eso me dice que si un día tengo que comer en un restaurante puedo hacerlo y no pasa nada si el resto de la semana como de manera saludable. Aun así, cocinamos más fresco, con menos grasa.

¿La cocina es un capricho que debemos permitirnos de vez en cuando?

La cocina hay que comerla todos los días porque nos tenemos que alimentar, pero ir a ciertos restaurantes es una experiencia que hay que tener, porque vas a sentir la comida y la gastronomía de manera diferente.

¿Qué clasificación haces de la cocina?

Yo me quedo en algo muy básico, pero es la realidad. Hay dos cocinas, la buena y la mala. Para mí, si es cocina tradicional o moderna, es algo que es elección del cocinero, y si es buena es fantástico, la mala no vale ni en la tradicional ni en la moderna.

¿En qué se basa tu cocina?

Lo más importante de un plato es la materia prima. A partir de ahí tienes que darle forma, y se la vas a dar con el gusto, con el sabor. Lo último en lo que pienso en un plato es en la parte visual, aunque a veces es lo más importante porque hay gente que come con los ojos.

“Lo más importante de un plato es la materia prima. Lo último es la parte visual”

¿Se nace cocinero o se hace uno con los años?

Se va forjando con los años. Cuando era joven no tenía ninguna idea de ser cocinero, me surgió cuando tuve que tomar una decisión y en lugar de ir a la universidad, decidí entrar en la escuela de hostelería. Está claro que debes contar con algunas aptitudes para ser cocinero y tenerle mucho cariño a la profesión.

La decisión no pudo ser mejor viendo ahora los resultados: estuviste con Ferrán Adriá, te convertiste en jefe de cocina del Casino y has conseguido dos estrellas Michelin.

Estos son premios que no son labor de uno solo. Paco Roncero es la imagen, pero detrás hay mucha gente trabajando, hay un equipo de personas sin el cual esto no sería posible. Pero sí hay alguien que tiene que hacer que se muevan las cosas, y esa persona soy yo, y después ellos hacen que todo funcione como debe.

¿A qué sabe recibir una estrella Michelin?

A mí una estrella Michelin me despierta orgullo. Tal vez sepa a chocolate, porque es algo dulce, que te despierta, te mantiene vivo, pero cuando vas peleando y no la consigues, es ligeramente amargo.

¿Cuál es la mayor recompensa para un cocinero?

Tener el restaurante lleno y, por supuesto, que el cliente se vaya feliz.

Acabas de presentar la aplicación 'Pantagruelius', para comer y cocinar en casa.

La idea no sale de mí, sino de José Ramón Espinosa, un jefe del Casino que es un aficionado a la cocina. Es un sistema para ahorrar, para no estar todo el día en la cocina, comer sano... Con otro amigo empezamos a darle forma y salió la aplicación, que es bastante divertida, y es sobre todo para hacerle a la gente la vida más fácil en casa.

¿Te has planteado algo para acercar la cocina de lujo a la calle?

Sí, nosotros hicimos los 'gastrobares'. Yo, en concreto, 'Estado Puro', que hace bastante por democratizar la alta cocina. Yo me fui al mundo de la tapa tradicional, bien hecha y bien presentada, pero otros colegas sí han hecho su cocina en espacios con un precio más asequible. Esto es lo que intentamos todos.

Con Inés Ortega y Kellogg's habéis propuesto recetas sanas con motivo del año Internacional de la Dieta Mediterránea. Esto también es acercar la cocina a la gente.

Yo llevo haciendo deporte mucho tiempo, y los cereales han sido mi desayuno siempre. Y para no comer siempre lo mismo, por qué no darle vueltas y hacer algo diferente con los cereales. Hicimos recetas con las que tienes la oportunidad de comer sano y comer fibra.