



EL CHEF DE SU MAJESTAD

El cocinero de los príncipes de España y ganador de dos estrellas Michelin está a punto de abrir su primer restaurante en Latinoamérica. Será en Bogotá, en la Zona G.

→ "Yo estoy un poco cansado de ir por el mundo y ver la cantidad de restaurantes que dicen ser españoles y que luego no hacen cocina española", dice Paco Roncero, de 44 años, ganador de dos estrellas Michelin y responsable de la comida del matrimonio de los príncipes de Asturias. Por eso va a inaugurar, a finales de abril, su primer restaurante en Latinoamérica. El país escogido fue Colombia y se llamará V.O. (Versión Original).

Roncero lleva meses preparando esta apertura, que se sumará a la que ya hizo en Hong Kong y la que hará en Shanghai, China. Él recorrió buena parte de la geografía colombiana –estuvo en La Guajira, el Amazonas y en el Pacífico– en busca de ingredientes que conjugaran bien con los iconos de la comida española. De ahí que, además de croquetas, rabo de toro o escalibada, habrá pirarucú y camarones chocoanos.

Además de ser considerado uno de los mejores cocineros del mundo –fue pupilo de Ferran Adrià en El Bulli–, Roncero es un deportista innato y un apasionado de la fotografía, que practica de manera profesional.



Cámara Canon 1DS
Cámara de 21 megapíxeles con sensor CMOS de fotograma completo.



Tenis Nike Vomero

Sus tenis son unos Nike Vomero y su bicicleta una Specialized ruta. En este momento se prepara para el Ironman, la prueba más dura del triatlón, de 4 km de natación, 180 km de ciclismo y 42 km de maratón. "Esto lo hago para pasarlo bien con los amigos. No he ganado nada en esto", dice.



Cuchillo cebollero

Si tuviera que elegir cocinar con un solo cuchillo, Roncero optaría por el cebollero, con el que, según dice, se puede hacer casi de todo. Su hoja ancha permite machacar, picar, cortar en cubos, julianas y un sinnúmero de cortes más complejos.