

# Degusta

## LA RIOJA

Sábado  
08.03.14

### Paco Roncero alumbra la cocina de vanguardia

El chef de la Terraza del Casino de Madrid (dos estrellas Michelin y premio nacional de Gastronomía) ofreció una impresionante ponencia en Tondeluna en la que ofreció las claves de su cocina de vanguardia, en la que une las últimas tecnologías a los mejores productos para ensayar nuevos caminos en la creación.



[degustarioja.com](http://degustarioja.com)

# Paco Roncero, el cocinero sin límites

**Técnica y producto** El chef de la Terraza del Casino apuesta por la última tecnología para ofrecer una cocina muy sensorial

EL CHEF DE LA SEMANA

PABLO GARCÍA MANCHA



pgmancha@toroprensa.com

La gente siempre nos dice que hacemos una gastronomía de vanguardia y es cierto, pero al final mi cocina se basa en la materia prima, en el producto, en la temporalidad y en la búsqueda de los sabores». Esta es la base de la filosofía en uno de los cocineros más decisivos de los últimos años, Paco Roncero (Madrid, 1969), chef de la Terraza del Casino de Madrid, poseedor del premio nacional de Gastronomía, de dos estrellas Michelin y autor del libro 'Tapas del Siglo XXI', una de las publicaciones más influyentes de la cocina contemporánea española.

El chef madrileño estuvo el miércoles en los Talleres Tondeluna, organizados por Francis Paniego, y relató cómo ha llegado a la cúspide cuando en realidad estaba a punto de emprender la carrera de Biológicas: «Tenía un familiar que trabajaba como bedel en la Escuela de Hostelería de Madrid, me dejó visitarla y me quedé impresionado por aquellas cocinas tan grandiosas y limpias, por los trajes de cocinero de los chavales que había por allí y en ese mismo instante decidí la profesión de mi vida. Llegué a casa, se lo conté a mi padre, que no me quemara las pestañas en el fuego, me apunté y hasta ahora».

Parece una historia sencilla, pero Paco Roncero apostó al máximo por su sueño



Paco Roncero, en plena ponencia. :: JUSTO RODRIGUEZ

«Trabajar con Adrià me hizo cambiar mi forma de entender la gastronomía»

«Para mí las tapas significan una forma de entender la vida y la cocina»

«No existe profesión que sea capaz de compartir las ideas como la nuestra»

de ser cocinero: «Aunque soy muy trabajador y me dejo la vida en todos y en cada uno de mis proyectos, la verdad es que me considero una persona afortunada porque siempre hay que contar con un poco de suerte y yo la he tenido. Empecé a destacar en la escuela, los profesores se fijaron en mí y comenzaron a llevarme por los restaurantes que podían ayudarme a tener un mejor recorrido profesional. Los veranos, en vez de ir como 'strager', fui con los propios profesores a aprender una cuestión que en las escuelas no se aprende, que es la gestión de un restaurante, algo que resulta vital para sacar adelante y mantener un negocio». Con el tiempo, Paco Roncero ha llegado a diseñar un programa informático para gestión de restaurantes de enorme éxito comercial: «Siempre me había gustado el mundo de la informática, me creé mi propia herramienta y después vimos que tenía un recorrido más allá de mi restaurante y que podía ayudar a otros colegas en sus propios negocios».

El 14 de octubre de 1991 le llamaron para entrar como



Paco Roncero, en las cocinas del restaurante Tondeluna

de Logroño, junto con el chef Jorge Andújar, dando los últimos toques a los platos del menú. :: JUSTO RODRIGUEZ

## LOS ESPACIOS DE RONCERO

Paco dirige varios proyectos, entre ellos Tapas en Estado Puro, Paco Roncero Catering y Paco Roncero Taller, que se trata no sólo de un laboratorio de innovación e investigación, sino que además es un lugar en el que recrea atmósferas y genera sensaciones. Aúna innovación, desarrollo sostenible y divulgación gastronómica: «El objetivo es la creatividad y la innovación, pero no sólo alrededor de la cocina, sino que trabajar en las sensaciones ante las recetas».

ayudante de cocina en el Casino de Madrid: «Lentamente fui creciendo, intentando aprovechar cada minuto libre que tenía para seguir aprendiendo y mejorando profesionalmente». Pero lo mejor estaba por llegar, ya que siete años después llegó al Casino Ferran Adrià: «Trabajar a su lado me hizo cambiar totalmente mi forma de entender la gastronomía y comenzar a verlo todo desde un punto de vista distinto. Me introduje en el mundo de la alta cocina y ahí cambió mi vida de forma radical».

Roncero trabajó con el cocinero catalán doce años: «Fue un aprendizaje constante y tuve la oportunidad de ir a El Bulli todos los años un par de semanas para empaparme de todo. Estar al lado del número uno es algo vital

porque se aprende una barbaridad, y no sólo de él, sino de todo su equipo, formado por profesionales impresionantes».

### Los almas

En la cocina de Paco Roncero hay dos almas: «Me encanta toda esa base de la gastronomía clásica y creo que conocer todo el arsenal de nuevas técnicas lo que hace es que uno tenga más capacidad para poder mejorar. Por ejemplo, si yo sé hacer un helado de cinco maneras diferentes, tendré la oportunidad de aplicar la técnica más apropiada para cada producto o para cada momento».

Una de sus pasiones son las tapas: «Para mí son una forma de entender la vida. Mis padres son andaluces y recuerdo los viajes con ellos



### LOS DOS PLATOS DE PACO RONCERO EN TONDELUNA

1. Tartar de tomate con gambas salteadas y ajo blanco.
2. Merluza con crema de vainas y judías verdes.

de crío al sur yendo a comer de tapa en tapa y disfrutando de esa cocina y de esa manera de compartir la vida, primero con ellos y después con mis amigos. Siempre tenía la idea de hacer un bar de tapas donde poner un buen boquerón en vinagre, una buena ensaladilla o unas croquetas.

Lo hice y después lo llevé a un libro que sirvió para trasladar esta filosofía a muchos lugares. Es un gran orgullo cuando llego a un sitio y veo ideas mías en algunas de las tapas que tienen. Eso también me emociona», reconoce. Paco Roncero también profundiza en las razones del

crecimiento de la cocina española: «Es evidente que tenemos un gran producto y una variedad de cocinas regionales increíblemente rica, pero una de las claves es que los cocineros hemos viajado mucho y hemos sido capaces de empaparnos de las técnicas y de las almas de cada

territorio. Los cocineros españoles hemos tenido la suficiente sensibilidad para entender lo de fuera e interiorizarlo todo lo bueno que hemos encontrado. Además, a todo esto hay que sumar que ha habido un sentido de la generosidad entre nosotros muy importan-

te. Creo que no existe ninguna profesión que sea capaz de compartir las ideas como lo hemos hecho los cocineros. No nos hemos guardado nuestros hallazgos, los hemos puesto en común y eso ha significado que las ideas se hayan multiplicado entre todos».

Uno de sus proyectos más arriesgados es su taller: «En este espacio juego con las emociones de los comensales. Aprovecho la tecnología, con la sorpresa y hasta con el desconcierto para dar un paso más allá en el hecho gastronómico».

Es un trabajo que nos da la oportunidad de ensayar con técnicas arriesgadas y tenemos la sensación de que no existen las fronteras. Gran producto, mucha técnica e imaginación».