



ZoomNews / Estilo de vida / **Gastro**

| LUNES, 5 DE MAYO DE 2014 **GASTRO**

- Jefe de cocina del Casino de Madrid, a punto de inaugurar dos espacios en Bogotá y dos en Shanghái dedicados al mundo de la tapa española y con dos nuevos proyectos en Ibiza y Madrid, Paco Roncero habla sobre sus nuevos planes y el momento dorado por el que pasa la gastronomía española

REVISTA GOURMET

Paco Roncero está considerado uno de los máximos representantes de la cocina de vanguardia en España. Creativo, innovador y con un tratamiento de la materia prima magistral. Así es Paco y su cocina. Sin duda un referente en la cocina de vanguardia de Madrid que sobre todo nos sorprenderá con sus elaboradas y divertidas tapas.

Ha pasado por las cocinas más importantes de nuestro país: el Ritz, Zalcín o El Bulli son algunas de las que aparecen en su currículum. Aunque admite que donde realmente se ha desarrollado como cocinero profesional es en el Casino de Madrid, donde lleva 23 años. Esta es la entrevista que nos concedió.

¿Cuándo se dio cuenta de que deseaba convertirse en cocinero?



Paco Roncero. / REVISTA GOURMET

La verdad es que yo iba a estudiar Biológicas en la Universidad, pero hubo un momento en que un familiar me hizo visitar la Escuela de Hostelería aquí en Madrid. Yo no tenía pensado ser cocinero, era una de esas cosas que no piensas. Cuando me la enseñaron y estuve en la cocina, no sé que cambió en mí que al salir dije: 'Yo voy a ser cocinero'. Pedí los papeles, me matriculé y hasta hoy.

Dicen que todo amante de la gastronomía recuerda un momento o un instante que le marca ¿Le sucedió a usted esto?

Creo que esos momentos los tiene todo el mundo, sea amante o no de la gastronomía. Al final comemos todos los días 3 veces. Indudablemente siempre recordaré ese puchero cociendo a fuego muy lento en casa de mi abuela con unas judías con chorizo.

ESTILO-VIDA/ALBERTO GARCÍA

Usted ha comentado "al cocido y al jamón es mejor que no los toque nadie" ¿En que se basa para ésta afirmación?

El jamón es un producto que muchas veces nos piden que lo incluyamos en las recetas. Yo pienso que el jamón es un producto que no habría que tocarlo, hay que comerlo como hay que comerlo. Bien cortado y disfrutarlo. Podemos hacer muchas cosas con la grasa, pero es uno de esos productos que lo ideal es no tocarlo. El cocido es un poco lo mismo, yo he hecho muchas cosas con el cocido, pero a mí me gusta disfrutarlo tal cual se concibió.

¿Cuál cree que es la aportación de La Terraza del Casino de Madrid a la gastronomía madrileña?

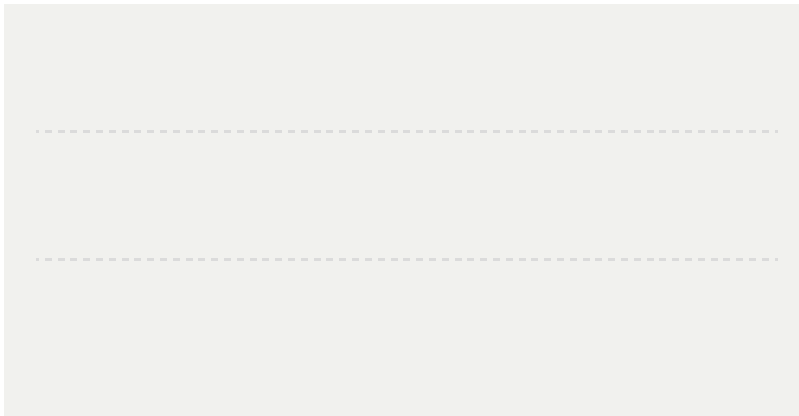
Yo diría a la gastronomía en general. Hemos hecho un trabajo muy importante con el aceite de oliva donde hemos querido destacar el aceite como producto principal en nuestros platos y como una de las mejores materias primas del mundo. Hemos trabajado mucho en este producto para que sea base de los platos, no solo para freír y aderezar.

¿Qué papel juegan las nuevas tecnologías en la promoción de la gastronomía?

Yo creo que hay que evolucionar igual que la cocina ha evolucionado.

LeerMás

La forma de comunicar también ha evolucionado. En ese sentido soy una persona muy tecnológica que me ha gustado estar a la última, igual que mi equipo. Nos hemos adaptado a la nueva manera de comunicar y en ese sentido es cierto que estamos ahí de forma muy adelantada.



En España existen más restaurantes por cada 100 personas que en el resto de Europa ¿Cree que sobran restaurantes en España?

No, tal vez lo que pasa es que faltan en Europa.

¿Cómo cree que está afectando a la gastronomía la crisis económica?

La verdad es que ha afectado y lo ha hecho mucho. Pero cada uno ha sacado toda su creatividad en intentar gestionar su negocio de la mejor manera posible, tanto a la hora de amarrar gastos como a la hora de ofrecer servicios a los clientes.

¿Cree que esta crisis es selectiva y va a dejar a los mejores?

Indudablemente esta crisis en cierto sentido va a ser selectiva. No quiere decir que solo quedarán los mejores, porque habrá restaurantes muy buenos que por circunstancias no puedan sobrevivir. Indudablemente al final la gente sabe valorar, y cada vez más, lo que está comiendo y donde está comiendo. Será la gente la que haga la selección.

Muchas veces se dice que su cocina no es para todos los días, sino más bien para cada varios meses ¿Está usted de acuerdo?

Ni las judías con chorizo de mi abuela son para todos los días. Hay que comer 365 días, cenas y comidas. Eso da pie a días de comer gastronómicamente, a días de comer de una manera rápida y a días de comer judías con chorizo.

¿Cómo ves los gastrobares y la cocina en miniatura? ¿Es producto de la crisis o una demanda de la sociedad?

Yo creo que un poco todos. Yo empecé con mi gastrobar, Estado Puro, antes de que empezara la crisis, porque para mí la tapa es un estilo de



El chef Pacho Roncero. REVISTA GOURMET

vida. Es cierto que se ha puesto muy de moda, muchos compañeros han entrado en este modelo de negocio. Detrás han venido muchos más, cada uno los ha montado por lo que tuvieran que hacerlo, pero todos los cocineros creemos que la tapa es un estilo de vida.

¿Se atreve a vaticinar los caminos de la futura gastronomía?

Creo que aquí en España tenemos dos cosas importantes para seguir en la vanguardia. Una es que tenemos la mejor materia prima del mundo y también tenemos mucho talento. Con estas dos premisas creo que al

futuro le queda mucho tiempo en la cima.

¿Qué piensa del poder mediático de los cocineros actuales y su aportación a la sociedad?

Yo pienso que hay que tener los pies en el suelo y tener claro lo que somos cada uno, somos cocineros. Yo me defino como un humilde cocinero. Ahí cada uno tiene que saber dónde está y lo que es.

¿Qué aportan los nuevos programas de cocina que se emiten en televisión a la gastronomía?

Creo que es importante, porque introducen la cocina en casa. Esto lo empezó Arguiñano cuando realizó su programa. Fue uno de los grandes precursores de introducir la cocina en las casas. Creo que ahora la gente quiere cocinar y además cada vez hay más niños que quieren ser cocineros. La gente viene con sus hijos a que le firmemos la chaqueta de cocina. Todo eso es muy bonito. Estos programas son muy importantes para que la gente conozca mucho más la gastronomía. Hoy el cocinero ha cambiado mucho con respecto a hace 20 años. Cuando empecé a estudiar mi padre me dijo que fuera a la Universidad, pero que respetaba mi decisión. El tipo de cocinero también ha cambiado.

¿Qué proyectos de futuro tiene?

Tenemos muchos frentes abiertos. Estamos a punto de inaugurar dos

espacios en Bogotá. También vamos a abrir dos espacios en Shanghái dedicados al mundo de la tapa española con nuestra marca Estado Puro. En Ibiza tenemos un proyecto muy bonito, un bar de tapas y una versión grande de nuestro taller, donde por las mañanas es centro de investigación y por las noches un teatro. Tenemos un proyecto grande en Madrid que es un espacio que se llama Platea, donde va a haber una gran oferta gastronómica.

Cómo nació la imagen de marca Estado Puro

Esto nació en 2008 cuando lo pudimos montar en el hotel NH Paseo del Prado. El nombre fue porque me gustaba. Me da rabia ir a un sitio y que te den una mala tapa. La idea era hacer las tapas de toda la vida en estado puro, trabajando con productos de España que son buenos, como el jamón, el aceite. «

¿Qué les recomendaría a los jóvenes que están empezando y quieren llegar a ser alguien en el mundo de la gastronomía?

Que no se deje llevar por toda la parte mediática que ve, porque si quiere ser cocinero debe gustarle. Este trabajo es muy sacrificado. Llegar donde hemos llegado, y no somos tantos, es a base de esfuerzo, de trabajo y de trabajo. Que intente evolucionar, que intente aprender, y se aprende de cualquier sitio. Cada uno tenemos una forma de entender la gastronomía y no quiere decir que una sea mejor que otra, simplemente cada uno hace las cosas como las ha entendido.

**SI QUIERES LEER LA ENTREVISTA COMPLETA, PINCHA AQUÍ
Y DESCARGA LA REVISTA GOURMET**