



Blog de Verema

Entrevista a Paco Roncero, dos estrellas Michelin

Publicado por Maximo S.T. el 13 de Mayo de 2014

Comentarios

0



Paco Roncero, nacido en **Madrid** en **1969**, siempre ha estado interesado en el mundo de la gastronomía. Su amor por este oficio viene desde temprana edad, cuando todos los fines de semana iba con sus padres a los **bares de tapas madrileños** a disfrutar de un buen vermut acompañado de un tapeo. Esta tradición, de gran arraigo en la capital española, fue el **inicio** de un **idilio** el cual a día de hoy se encuentra en su máximo exponente, el **amor por la cocina**. Sus **comienzos** dentro de este mundo fueron en la **Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid**, donde aprendió las bases de este oficio. Una vez concluyó el período de aprendizaje, sus **primeros pasos** profesionales fueron en el famoso restaurante madrileño **Zalacaín** y en el **Hotel Ritz Madrid**. A **principio** de los **años 90**, un joven **Paco Roncero** entra a **formar parte** de lo que hoy en día es su máximo estandarte: el **Casino de Madrid**. En **1996**, tras unos años de duro trabajo y dedicación, Roncero es **nombrado** dentro de la **sección de banquetes del Casino de Madrid jefe de cocina**; y dos años más tarde, en **1998**, entra a **formar parte** del **equipo de Ferrán Adrià**. Tras unos años de dirección ejemplar, en **2000**, obtiene su recompensa siendo ascendido a **jefe de cocina de la institución madrileña**; puesto en el cual tenía la ardua tarea de **gestionar** tanto la

sección de **banquetes** como el **restaurante La Terraza del Casino**. Durante estos años Paco Roncero dio rienda suelta a su creatividad e imaginación la cual, junto al apoyo del staff del Casino de Madrid, ha encumbrando a este chef madrileño en las esferas más alta de este oficio hecho arte.

Es absurdo negar el **talento de Paco Roncero para la cocina**, prueba de ello son los prestigiosos galardones obtenidos a lo largo de su carrera profesional, entre los cuales destacan el **Premio Chef L'Avenir (2005)** y el **Premio Nacional de Gastronomía (2006)**; pero, al margen de sus labores como chef, este madrileño **ha demostrado** tener la **garra** y el **brío característico** de los **grandes empresarios emprendedores**. Sus **múltiples proyectos** hablan por sí solos, desde nuevas variantes de su restaurante hasta talleres de innovación e investigación culinaria. Recientemente ha inaugurado en Ibiza el que es considerado como **el restaurante más caro del mundo**, **Sublimotion** en el **Hotel Hard Rock Ibiza**, controvertido en todos los sentidos. Entre sus "invenciones" destacan: **Estado Puro**, espacio de reinención del tradicional bar de tapas español aportando su toque personal; **PacoRonceroCatering**, sección del Casino de Madrid dedicada a la organización y gestión de banquetes y eventos; **PacoRoncero Taller**, espacio del Casino de Madrid dedicado a la investigación y a la creación de experiencias multisensoriales ligadas a la gastronomía empleando tecnología de última generación; **"Gestor de Cocina"**, software desarrollado para evitar las mermas de inventario en los restaurantes y ayudar a la gestión del local; y el flamante restaurante de tapeo inspirando en la cultura taurina **Tendido 11**, ubicado en la emblemática **plaza de Las Ventas de Madrid**. El currículum creativo de Paco Roncero no termina aquí, también podemos destacar la emisión de su **programa "Cocina en Miniatura"** en el **Canal Cocina**, **diversas publicaciones** con tiraje nacional e internacional, sus **estudios** sobre el **aceite de oliva y sus texturas**, las labores de **asesor gastronómico** al **Hotel Gran Casino de Extremadura**, así como la **apertura** de un **restaurante** en la colosal ciudad de **Hong Kong** llamado **View 62**.



La Terraza del Casino, en el **Casino de Madrid**, es considerado uno de los referentes gastronómicos en la capital española. Tras un inicio caracterizado por la cocina tradicional, en 1998 y gracias a la colaboración con El Bulli, Paco Roncero consigue convertir a La Terraza del Casino en el **máximo exponente** de la **cocina de vanguardia en Madrid**. Como discípulo más aventajado del maestro Adrià, la cocina de Roncero es pura **creatividad e innovación**. Empleando las **técnicas culinarias** más **innovadoras** y complejas hace de sus platos sofisticadas obras de arte que casan a la perfección con el estilo vanguardista que avala a este chef. La mejor manera de definir la cocina que practica este cocinero es unir dos conceptos que muchos creen que no pueden formar parte de un mismo pensamiento: **cocina moderna basada en el producto**. Este restaurante, poseedor de **dos estrellas Michelin** y **tres soles Repsol**, es la cuna del estilo culinario de Roncero. Todos los detalles cuentan como en las mejores obras de teatro, pero esta vez los papeles se intercambian, tomando el **comensal todo el protagonismo** en detrimento de los platos que actúan como actores secundarios. Los **interiores**, **diseñados** por **Jaime Hayón**, y la **bodega**, dirigida por la **sumiller María José Huertas** y con **más de 900 referencias**, junto con el talento de Paco Roncero armonizan de tal manera que se asemeja a las mejores coreografías, consiguiendo crear una **atmosfera única** donde el comensal quedara prendado por la experiencia vivida. Tengo el placer de presentaros al Reichenbach del hidrógeno entre fogones, al Rockefeller de la gastronomía, al Von Karajan que armoniza cada día la cocina del Casino de Madrid, tengo el placer de presentaros a **Paco Roncero**.

¿Cuándo te diste cuenta de que deseabas convertirte en cocinero?

"La verdad es que yo iba a estudiar **Biológicas** en la universidad, pero hubo un momento donde 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"

¿Dónde te formaste como cocinero y alcanzaste la técnica que tienes?

"Empecé en la **Escuela de Madrid** estudiando, también he estado en diferentes sitios. En el **Ritz**, en **Zalacaín**. Donde realmente me he formado ha sido aquí en el **Casino de Madrid**. Llevo **23 años** aquí. He tenido también la posibilidad de **trabajar con Ferrán Adrià** en el Bulli y **he viajado mucho**."

Dicen que todo amante de la gastronomía recuerda un momento o un instante que le marca especialmente y le abre los ojos a un mundo anteriormente desconocido ¿A ti te sucedió esto? ¿Cómo y cuando fue?

"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 cocinando a fuego muy lento** en casa de mi **abuela** con unas **judías con chorizo**."

¿En qué se basa tu cocina?

"Básicamente en la **materia prima**, es lo fundamental de un buen plato. Que sea tradicional o de vanguardia es lo de menos."



¿Crees que la cocina es un arte?

"Yo diría que nosotros **somos artesanos**."

¿A qué problemas tuviste que enfrentarte para llegar a ser el cocinero del Casino de Madrid? ¿Cuál ha sido tu progresión profesional?

"Problema ninguno, realmente fue **mucha dedicación**, mucho **trabajo** y mucho **esfuerzo**. Pero tengo la suerte de hacer lo que más me gusta en la vida. Siempre digo que tener la suerte de que **mi trabajo** sea **mi Hobby** es algo que no le pasa a todo el mundo."

Si pudieras ¿Volverías a empezar de cero? ¿Qué harías de manera diferente?

"Creo que **no**. Indudablemente si tuviera el conocimiento que tengo ahora, a lo mejor **enfocaré alguna cosa de manera diferente**, pero en realidad creo que he llevado un camino bastante marcado y con las cosas claras."

¿Qué cocina te gustaría hacer?

"**Realizo la cocina que me gusta**, siempre haría la cocina que me gusta, nunca la que no me gusta. Lo cual no quiere decir que haga lo que me guste a mí a nivel personal solamente. Al final nosotros aunque tu forma de cocina sea muy personal, cocinamos para personas."

¿El Menú lo eliges tu o los comensales?

"El Menú del Casino lo elijo yo, lo hago con mi equipo por supuesto. Pero cuando lo sacamos al restaurante y lo comen los comensales, me gusta **preguntar si realmente los **platos le han gustado**. Conforme a esas **críticas constructivas** yo actuó."**

Has comentado "Al cocido y al jamón es mejor que no los toque nadie" ¿En que te basas para ésta afirmación?

"El jamón es un producto que muchas veces nos piden recetas para hacer cosas. 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."**

¿Qué es lo que más valoras de un plato?

"Un poco todo. Si me pongo en plan profesional, empezamos con la **materia prima y vamos siguiendo por el resto de ingredientes. Los sabores, el gusto, las texturas, todo."**

¿Piensas que se hace en España la mejor gastronomía del mundo?

"Pienso que en **España tenemos unas **raíces culturales gastronómicas impresionantes** y saber todo tenemos la **mejor materia prima del mundo**."**



¿Con que chef te gustaría trabajar?

"La verdad es que he tenido la oportunidad de **compartir cocina con **casi todos** los grandes de la cocina mundial. **En ese sentido no echo de menos**."**

¿Piensas que en algunos casos la supuesta originalidad o creatividad, está ocultando una carencia de la materia prima?

"En los restaurante gastronómicos de verdad, siempre la **vanguardia y la **creatividad** lo que **hace** es que puedas **sentir muchas más cosas** en un **plato** y puedas disfrutarlo mucho más. Nosotros siempre intentamos en nuestros platos hacer que sean lo más puros posibles."**

¿Con qué menús podemos encontrarnos en el Casino de Madrid?

"Un **menú basado en lo que he comentado, la **materia prima**. Un menú en el que lo que buscamos es que el **cliente se divierta**, que se alimente, que disfrute y que cuando se vaya del casino diga, hoy me he ido un poco más feliz."**

¿Cuál crees 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."

¿Donde está la importancia de trabajar con alimentos de temporada?

"Creo que lo que te aporta un alimento de temporada es que sabes que encuentras el **producto en su plenitud** y eso indudablemente se trasforma en **sabor**, en **gusto**, en **textura**. Eso es lo principal."

Tu restaurante es ampliamente comentado en los medios de comunicación digital ¿Qué papel juegan las nuevas tecnologías en la promoción de la gastronomía?

"Yo creo que **hay que evolucionar** igual que la cocina ha evolucionado. 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 ¿Crees que sobran restaurantes en España?

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

¿Hacia donde crees que va la vanguardia gastronómica actual? ¿Cómo van a sorprendernos en los próximos años?

"Esto es **muy difícil de saber**. En un futuro seguiremos **avanzando** en nuestra **materia prima**, en el **conocimiento** e **intentando evolucionar**. En ese sentido nuestras **raíces** son muy **potentes** y seguirán en la **cocina de vanguardia**. Intentaremos ir la evolucionando día a día. Quizá no de la manera tan rápida de los últimos diez años, pero sigue evolucionando."

¿Cómo crees 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."



¿Crees 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**."

¿A qué le das más importancia a la cocina o a la atención en sala?

"Esto es un equipo y al final todo va en la misma dirección. Una buena cocina debe ir con una gran sala y un buen ambiente. Yo digo que lo importante de una comida no es la cocina ni la sala, es la compañía. Nosotros lo que hacemos que es esas personas con esa compañía tenga una experiencia única con nuestro trabajo."

¿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 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 tuvieron que hacerlo, pero todos los cocineros creemos que la tapa es un estilo de vida. Hay mucho que deja más margen o que puede tener alguna ganancia."



¿Te atreves 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 piensas 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."

Los nuevos programas de televisión relacionados con la cocina ¿Cuál es su aportación real 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 20 años. Yo 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."

¿Cómo te adaptas a los nuevos tiempos?

"Yo soy una persona en constante evolución en todos los sentidos. Intento aprender. Soy una persona que piensa que puedes aprender desde el bar de la esquina hasta el mejor restaurante del mundo. Con los ojos bien abiertos, chupando como una esponja y trabajando mucho."



¿Qué proyectos de futuro tienes?

"Proyectos de futuro ahora tenemos **muchos frentes abiertos**. Estamos para **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**."

Esta imagen de marca "Estado Puro" ¿Cómo nació?

"Esto nació en **2008** cuando lo pudimos **montar** en el **hotel NH Paseo del Prado**. El nombre era 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."



Entrevista realizada en colaboración con e-xfera.

Fotografías cortesía de PacoRonceroCatering, Paco Roncero Taller, Estado Puro y La Terraza del Casino.