

"Nuestra cocina gana a la francesa pero nuestros chefs viajan peor"

El chef Paco Roncero presenta el menú del nuevo Oxley Gentleman Club, el espacio que la exclusiva ginebra del mismo nombre tendrá abierto hasta el 30 junio en Madrid.

BRAYS EFE | 18 JUN 2014 - 17:12 CET



Archivado en: Paco Roncero Masterchef Gastronomía Programas concursos Programa tv Programación Televisión Medios comunicación Cultura Comunicación



Está la gastronomía española en tan buen estado que presentar a Paco Roncero (1969) por sus dos estrellas Michelin o sus tres soles Repsol o su Premio Nacional de Gastronomía en 2006 casi no parece lo suficientemente diferencial. A este madrileño se le cala mejor si se le ubica en el Casino de Madrid, donde ha pasado casi toda su vida profesional; si se explica su fe ciega en un producto de calidad y si se le ve hablar apasionadamente de la siempre confusa geopolítica de las gastronomías.

Ahora ha hecho un menú especial con la marca de ginebra Oxley que se podrá degustar en el **Oxley Gentlemen Club**, un lugar exclusivo situado en un palacete en la madrileña calle Miguel Ángel. En ese mismo lugar, que estará abierto hasta el 30 de junio, defiende para ICON esa creación basada en las cualidades de la ginebra.

¿Cuál es el mejor sitio donde ha comido?

No en el mejor restaurante del mundo, porque al final el disfrute de una comida no lo da solamente la cocina... lo da también la compañía. Déjame que piense...

Me ha pillado, porque pensé que me iba a decir un sitio.

No, pero para mí es más importante el momento, con quién lo disfrutas.

Es que pensé que me diría un sitio y tenía preparada la vuelta, para decirle: ¿y qué opina su madre de que diga esto?

(*Ríe*) Bueno, pues la casa de mi madre es un sitio que podría decir. Al final se trata de comer con la gente que quieres.

En su casa en Navidad, ¿cocina usted?

Yo solo cocino el 31 en mi casa.

Y en su día a día ¿qué come? Supongo que cuando está trabajando come en la cocina...

Tenemos en el casino un comedor de personal. Tenemos dos cocineras que nos cocinan como si fuera para sus hijos.

¿Y hay un menú especial?

Cada día hay un menú donde comemos lentejas, cocido, gazpacho, fabes, pasta, canelones... más que un menú del día al uso es lo que pudieras llegar a comer en tu casa cada día, ese filete con patatas fritas, judías con chorizo o lentejas con verduras.

Y... el día que está en su casa, ¿usted se cocina?

No.

Cuando probé el menú había algunos platos con cierto espíritu infantil en el mejor sentido de la palabra, como un *risotto* que no tiene arroz, cosa que desconcierta un poco... ¿tiene en la memoria algún plato que le haya desconcertado? Estos platos que al probarlos se pregunta: "¿Qué está pasando?, ¿esto cómo lo han hecho?" .

Empecé a hacer esto en el taller: juntamos el espectáculo y la parte gastronómica. Me di cuenta de que al cliente en el fondo le gusta reírse.

¿Recuerda un momento específico en el que naciera su pasión por cocinar?

Sí, yo iba a estudiar biológicas en la universidad y antes de matricularme y todo esto tuve la oportunidad de visitar la escuela de hostelería. Yo en mi vida había pensado que iba a ser cocinero. Tengo un pariente que trabaja ahí de bedel y me dijo: "vente y la ves y tal...". Ahí me di cuenta realmente de que yo quería ser cocinero.

Ahora mismo en televisión tenemos *MasterChef* y *MasterChef Junior*, *Top chef*, *Pesadilla en la cocina*. Incluso en serie, *El chiringuito de Pepe*. ¿Está de moda la cocina?

Lleva de moda mucho tiempo, pero quizás ahora con estos programas está llegando mucho más al público. Son programas positivos: lo que hacen es meter la gastronomía en la casa. Nos tenemos que sentir orgullosos.

¿Y los cocineros están muy de moda?

Lo que hay que tener es los pies en el suelo y saber de dónde venimos y qué es lo que queremos hacer.

Hace poco leí una frase que me resultó curiosa, de Anthony Bourdain el autor de *Confesiones de un chef* que dice: "Si eres chef, desarrollarás una escalofriante obsesión por los cuchillos". ¿Es verdad?

Yo tengo una gran gran colección de cuchillos, a cada país que voy me suelo comprar unos cuantos.

¡Así que es verdad!

Sí.

¿Y cuál es la opinión de un chef sobre los *buffets* libres?

Me parece fantástico que sean capaces de dar de comer a gente por seis, ocho euros. Yo no sé hacerlo.

Hace poco leí una reflexión suya, corrija me si me equivoco, acerca de la cocina francesa y la española, acerca de que la nuestra es más potente sin embargo... ¿voy bien?

Ahorate explico.

No, no, corrija me ya.

La cocina francesa sigue siendo la número uno del mundo, la más reconocida. Nosotros sí que somos más potentes en la vanguardia, pero al final cuando sales a cualquier país del mundo te das cuentas de que solo hay restaurantes italianos y franceses, pero españoles no hay.

¿Por qué es esto?

Porque al cocinero español le gusta mucho España. Y nuestra cocina no es fácil de exportar. La pasta es agua y harina y aunque necesitan una serie de materias primas, nuestra cocina es más elaborada, con una materia prima que no es fácil que viaje.

¿Usted es un cocinero viajero?

Hoy todavía creemos en la gastronomía y el deporte fuera de España. Es de lo poco que nos queda, en el resto de cosas hemos perdido la fe... Es con lo que la gente disfruta y lo que a la gente le gusta. Cuando salimos fuera a la gente le gusta oír hablar sobre la comida española y, sobre todo, probarla.

¿Hay algún plato que sea intocable?

Hay productos como el jamón que no los tocaría en la vida: hemos hecho cosas con él pero con el máximo respeto. Con el jamón lo mejor es que le dé el calor de día para que sude. Eso, un buen cuchillo y ya está. Tampoco cambio un buen cocido.

¿Cuál es el producto estrella?

Mi producto fetiche es el aceite de oliva. Creo que sin aceite de oliva... ¿se puede cocinar?