

Te leo

LA RAZÓN  
& másLos entrevistados  
hablan de LA RAZÓN

«Desde sus inicios, LA RAZÓN es uno de los periódicos de referencia de este país. Su sección de gastronomía es imprescindible. Soy lector y puedo decir que tengo grandes amigos. Me siento más que agradecido por el reciente premio que recibí del suplemento "Life&amp;Style"».

J. Beltrán - Madrid

**E**n el jardín del palacete de los March en la calle Miguel Ángel. Ahí espera un menú de Paco Roncero sólo apto para los miembros de un club efímero: Oxley Gentlemen Club. Abierto hasta el 30 de junio, este espacio toma el nombre de Oxley, la primera ginebra destilada en frío. Un reto para el chef, que ha elaborado cada uno de los platos a partir de los sabores y aromas de los 14 botánicos que conforman la bebida. De filipinos de foie al Gin-Fizz elaborado con nitrógeno líquido». Que cuenten conmigo y con mi equipo supone un reconocimiento al trabajo de los últimos años y me hace sentirme orgulloso del camino recorrido», asegura Roncero.

–**Tiene predilección por las tapas. ¿Con qué combinó un gin-tonic de Oxley para el aperitivo?**

–Si nos vamos de tapitas, nada mejor que tomártelo con ensaladilla rusa y croquetas de jamón.

–**¿Cuanto más sencillo más exquisito?**

–Ha habido un tiempo en el que los propios cocineros hemos querido meter demasiadas cosas en un plato. Al final te das cuenta de que la sencillez, la pureza de los sabores y la calidad de la materia prima es lo que hace que un plato sea excelente. Eso es lo que intento hacer yo en mi cocina: muy pocos productos en un plato, pero que estén bien trabajados, con cariño y técnica. Mi cocina es una cocina moderna y de vanguardia donde los sabores son reconocidos.

–**En sus platos a menudo juega con disfrazar el alimento. Véase el arroz con granos de aceite. ¿Truco o magia?**

–Intento que la gente se divierta jugando con las emociones. Cuando alguien viene a nuestro local, no lo hace sólo para alimentarse, lo que busca es entrar en un juego en el que puedes incluso quedarte algo desconcertado.

–**Ha aterrizado en Ibiza con Sublimotion, que busca envolver al cliente en una expe-**

## Paco Roncero / Cocinero

# «A España le hace falta proteína para ganar músculo»

### El chef crea un menú a partir de los sabores de un gin-tonic para Oxley Gentlemen Club

**riencia culinaria audiovisual de tres horas en las que estimula los sentidos. ¿Hay vida más allá?**

–Es el fruto de dos años de experimentación en nuestro taller de El Casino, donde hemos pretendido ofrecer a los clientes una nueva manera de comer, maridando gastronomía y espectáculo. Creo que estamos a un 50 por ciento de lo que podemos desarrollar. Pero para ello, me tengo que unir a talentos de otras artes y aprender de ellos.

–**¿Cómo se le explica a alguien que está satisfecho pagando 30 euros por un solomillo que va a disfrutar más pagando 1.650 euros por una cena en Sublimotion?**

–Es muy difícil de explicar desde esa perspectiva. Sólo puedo decir que cuando la gente lo prueba, lo menos importante es el desembolso, lo más importante es que han tenido una experiencia única, hoy por hoy no existe nada igual. El otro día un cliente me dijo que no había estado en una cena de 1.650 euros, sino en una cena con 1.650 emociones. Para mí eso es lo que vale. Ibiza te da una proyección internacional indudable y con un público que tiene una mente muy abierta para estas iniciativas.

–**¿Qué no se puede comprar con dinero?**

–El cariño, el amor y la honestidad. Hay cosas que están más allá de lo que se puede pagar. Fíjate, yo era un tío de éxito en todos los niveles y, sin embargo, me encontraba por dentro vacío, porque al final en mi día a día no cabía otra cosa que no fuera trabajo. Como además era mi pasión, se complicaba más aún romper el círculo. Sin embargo, surgió el echarme a correr y todo cambió. Ni todo el oro del mundo me hubiese ayudado a sentirme más feliz, a desestresarme, a valorar a mi familia y mi trabajo que lo que ha conseguido el deporte.

–**Viendo el ritmo que lleva, no dormirá...**

–Con apenas cuatro o cinco horas me basta. A las seis de la mañana me pongo las zapatillas, y me echo a la calle a correr.

–**Hasta participa en pruebas extremas como los «iroman».**

–Ahora me estoy preparando para participar en Calella y Vitoria. Y eso que tengo una hernia de disco, espondilolistesis, protusión discal en todas las vértebras... El médico me había prohibido correr, pero acabó entendiéndolo: «Paco, sé que esto es lo que hace que tu vida sea de otra manera. Mejor que hagas deporte que no hacer nada, pero no te pases», me recomendó.

Le he prometido que después de estas pruebas dejaré de hacer el bestia.

–**¿Qué dieta hay que ponerle a España?**

–A España le hace falta músculo, algo que se consigue con proteína. Además, necesita hidratos de carbono para tener energía y algo de grasa, porque nuestro país tampoco tiene necesidad de marcar abdominales. Pero, sobre todo, haría hincapié en recuperar la verdadera dieta mediterránea. Y me refiero a su esencia: compartir en torno a una mesa, sentarse y hablar.

–**¿El nuevo Rey sabe lo que come?**

–Don Felipe tiene muy buen paladar. Junto a Arzak y Adriá, le dimos la cena previa a su boda. Puedo decir que es una persona que disfruta con la gastronomía, apoya al sector y para nosotros eso es muy importante.

–**Con el listón tan alto que se pone como cocinero, ¿ha pensado en abdicar?**

–Mi hija va a cumplir 17 años. Insiste en que va a ser mi mano derecha y que piensa jubilarme. Me hace sentirme orgulloso que le guste el mundo de la cocina, porque eso significa que valora mi trabajo. Y eso que tanto a ella como a mi otro hijo les advierto de que esto es muy duro. Les dejaré que elijan su camino como yo elegí el mío. Recuerdo cómo a su edad yo iba a estudiar biológicas porque a mi padre no le hacía mucha gracia esto de los fogones. Pero acabó diciéndome que tenía que hacer lo que me gustara y que disfrutara con ello: «Intenta ser el mejor, pero no te quemes las pestañas en un fogón», me recomendó.

–**¿Les tocará empezar lavando platos?**

–Como a mí. Si mis hijos deciden dar el paso, les voy a tratar más duro de lo que me trataron a mí. Les voy a exigir el máximo, porque tienen un apellido que defender. Las nuevas generaciones piensan que se llega a jefe de cocina rápidamente y que cualquiera vale para estar en un programa de televisión. Yo llevo 25 años en esto, he empezado desde abajo y eso me une a todos mis compañeros: todos somos honestos y humildes.



Jesús G. Ferial

Paco Roncero, antes de servir una cena en Oxley Gentlemen Club