

## Sociedad y Cultura

**Gastronomía.** Paco Roncero ha puesto su segunda pica en Eivissa. Ayer presentó en Platja d'en Bossa su restaurante Estado Puro, basado en las tradicionales tapas españolas pero con un toque creativo, que complementa el concepto de alta cocina exclusiva y experimental que abrió hace algunas semanas con Sublimotion, al que llaman 'el restaurante más caro del mundo'.

# El 'big bang' de la aceituna

► El cocinero Paco Roncero abre en Eivissa un restaurante Estado Puro, en el que viste la tradición de las tapas con alta cocina

**Fernando de Lama**  
PLATJA D'EN BOSSA



■ Una aceituna licuada y esferificada que estalla en la boca; unos ñoqui de queso y albahaca con sepiones, tomate y tinta de calamar, o un ramen, el tradicional cocido japonés, con el toque castizo de la panceta ibérica y unos fideos que el mismo comensal materializa en el plato con una jeringa: de líquido a sólido en unos segundos ante la sorpresa de los espectadores. Son los tres ejemplos que el cocinero con dos estrellas Michelin Paco Roncero puso ayer sobre la mesa en la presentación de Estado Puro, el segundo restaurante que abre en el Hard Rock Hotel de Platja d'en Bossa en unos días tras el Sublimotion, pero con un concepto totalmente diferente. Si aquel es el culmen de la experimentación culinaria, en el nuevo viste las tradicionales tapas españolas con un soplo de alta cocina.

«Estado Puro nació en 2008 basado en el estilo de vida español, en la tapa, y como una forma de democratizar la alta cocina», explicó ayer Roncero ante una nube de periodistas, bloggers, curiosos y cámaras que intentaban no sacarle negro ante el fuerte contraluz que marcaba el ventanal que da a la playa. «Son tapas pero con un punto de pasión, creatividad y alta gastronomía y para todo el mundo», siguió justo antes de explicar como se esferifica una aceituna.

## Tradición y emoción

«La base es la tradición, pero la tradición y la alta cocina no están enfrentadas. Nosotros tratamos de hacer unas croquetas, unos boquerones o unas bravas de toda la vida y simplemente cambiamos la forma de hacerlas para poner un punto de emoción en la boca», afirmó.

También habrá fusión, porque si algo ha hecho crecer a la gastronomía española son los viajes: «Tenemos que defender nuestra materia prima, pero también coger aquello que nos gusta de fuera sin complejos. Si por algo se distinguen los cocineros españoles es porque han sabido compartir sus ideas para que todos las puedan aprovechar».

Viajes tendrá que hacer muchos este verano, ya que su idea, según explicó, es pasar estos meses a caballo entre sus restaurantes madrileños e ibicencos, con una escapada a Shangai, donde inaugu-



► **EL COCINERO PACO RONCERO PRESENTÓ AYER SU NUEVO RESTAURANTE IBICENCO** con una demostración ante los medios. **1** Paco Roncero, con dos de los platos que elaboró en público, unos ñoquis de queso y albahaca con sepiones y un ramen interactivo. **2** El cocinero utiliza la jeringuilla para materializar ante el público los fideos del plato japonés al que ha dado la vuelta. **3** Las aceitunas licuadas y esferificadas del cocinero, que, según explicó, siente verdadera pasión por el aceite de oliva. **F. DE LAMA**

**«La base es la tradición, pero la tradición y la alta cocina no están enfrentadas. Solo cambiamos la forma de hacerlo»**

**«La gastronomía ibicenca merece todo nuestro respeto y por eso tenemos que conocerla primero para incluirla»**

rará dos Estado Puro más en las próximas semanas.

El cocinero aseguró que, de momento, no va a incluir ningún sabor de la gastronomía ibicenca

en su menú, aunque irán apareciendo con el tiempo: «La cocina de la isla merece todo nuestro respeto y por eso tenemos que conocerla primero. Eso requiere tiempo y hacer un buen estudio y hasta el momento he estado muy centrado en este trabajo, pero pronto espero sacar tiempo para conocerla e incluirla».

Roncero explicó la forma en que ha afrontado la apertura de dos restaurantes con conceptos tan distintos: «Sublimotion es para un público muy específico y Estado Puro para todos los públicos», y se defendió de los que se refie-

ren al primero como 'el restaurante más caro del mundo': «Eso no lo hemos dicho nosotros y no sé si lo es, pero creo que la gente que ha venido en lo que menos ha pensado al salir es en los 1.500 euros. Nosotros lo que queremos ofrecer son 1.500 emociones. También se podría decir que es muy barato para el espectáculo gastronómico que ofrece y para las sensaciones que transmite».

Mientras los camareros servían un daiquiri que ofrece en boca la sensación de un calor intenso para pasar al frío del hielo, el mediático cocinero fue desgra-

nando las claves de ese concepto de alta cocina experimental que nació hace años en su taller de Madrid, con solo ocho plazas y en el que daban a probar a un público seleccionado sus nuevas creaciones: «Pensamos que era el momento de dar el salto y abrir ese espacio de creación y Eivissa es el lugar ideal, porque tiene la mente abierta y también por las posibilidades económicas de la isla. Pero no queremos que el espectáculo oculte la gastronomía, queremos que el espectáculo sea todo lo que ocurre hasta llegar a ese plato».