

El prestigioso chef Paco Roncero en estado puro

@C. Vidal / Tengo que reconocer que mis conocimientos de alta cocina son más bien escasos. No sé que es la esferificación -ni siquiera sabía que tal palabra existía- y es la primera vez que acudo a un *showcooking*, el protagonizado por el prestigioso chef Paco Roncero, que presentó esta mañana el restaurante Estado Puro en el Hard Rock Hotel Ibiza.

Estado Puro Ibiza es el tercer establecimiento de la firma que abre sus puertas en España y, próximamente, ampliará su oferta con dos nuevos locales en Shangai. El nuevo restaurante, ubicado en Platja d'en Bossa, nace como la "renovación creativa del tradicional bar de tapas" y tiene capacidad para 300 personas dividido en

dos ambientes claramente diferenciados. "Me gusta mucho el concepto, que mantiene tres elementos claves como la peineta con el nombre del local, todas las palabras en *spanglish* y el pollo. Además habrá dos partes, una canalla para comer de pie con las manos y otra sentados en el restaurante", afirma.



Paco Roncero da explicaciones en el showcooking que realizó en Estado Puro Ibiza. Fotos: C. V.

Estado Puro Ibiza es, en opinión del dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, "para todos los públicos", aunque eso lo afirma alguien que dice que el precio de Sublimotion, su otra propuesta ibicenca tan única como sólo apta para muy pocos bolsillos, le parece incluso barata. "Estoy muy agradecido y orgulloso de haber venido a Ibiza. Fue todo muy rápido. Presenté un proyecto y me dijeron enseguida que sí. Sublimotion y Estado Puro son dos conceptos diferentes. Por una parte, está Sublimotion, con doce plazas y muy exclusivo y, por otra, tenemos Estado Puro, que es para cualquier persona", afirma.

Roncero salió al paso de las críticas por el elevado precio -1.500 euros por comensal- de Sublimotion, una polémica que ha estado a la altura de otros excesos como las primas de la selección española por el Mundial de Brasil. "No sé si es el restaurante más caro del mundo, la verdad. Para mí lo importante es que la gente, cuando se va, no piensa en el dinero y me comenta que no se marchan con 1.500 euros menos, sino con 1.500 sensaciones más. No es la locura de un cocinero que encuentra un patrocinador tan loco como él. Todo está muy trabajado y no se deja nada al azar, por lo que al final me parece hasta barato por lo que ofrece esta experiencia", declara.

En la cocina

En cuanto al *showcooking*, el chef agasaja a los invitados con dos cócteles de autor -el segundo "el tradicional daiquiri pero con dos texturas y dos temperaturas distintas"- y, mientras tanto, enseña como prepara tres de los platos que se podrán degustar en Estado Puro. El primero consiste en la esferificación de aceitunas, una técnica culinaria que "lleva muchos años y que empezó a aplicar Ferrán Adrià".



El nuevo restaurante de Platja d'en Bossa ofrece la renovación creativa del tradicional bar de tapas.

El segundo plato son unos ñoquis de polenta y queso al pesto con sepietas, aunque Roncero ya avisa que "muchas veces jugamos con las palabras y los nombres para que la gente entienda el concepto. Si nos ponemos puristas, esto no es un ñoqui, aunque lo parece". Por último, prepara un ramem japonés, que es "una

especie de cocido madrileño”.

En la carta de Estado Puro Ibiza hay más tipos de tapas y raciones, todas muy apetecibles, como “las originales del restaurante que son la tortilla española del siglo XXI o el filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo, platos clásicos (ensaladilla rusa, bravas o pulpo a la gallega), bocadillos de autor (el tradicional matrimonio, la mini burger con mostaza a la antigua o un broche al vapor con panceta ibérica y salsa de kimuchee), croquetas (con tres variedades) y otro apartado consagrado a las ostras (al natural, con pil pil de limón, en cebiche, en salsa agridulce, en escabeche y en tartar)”.

Evolución espectacular

Mientras muestra los diferentes platos, Paco Roncero suelta algunos de sus secretos de cocina. “Soy un enamorado del aceite de oliva pero, cuando se habla de aceites hay que hablar de la variedad de aceitunas: arbequina, picuda, blanqueta, etc”, afirma. “Las propuestas parten de la cocina tradicional y, a partir de allí, hacemos nuestras creaciones totalmente originales”, añade.

También habla de la “evolución espectacular” que ha vivido la cocina española en los últimos diez o quince años, y de la cual es uno de los principales representantes. “Este crecimiento se debe a que contamos con los mejores ingredientes del mundo, pero también hemos sabido coger cosas de otras partes, como de la cocina asiática. También es importante el hecho de compartir conocimientos y, en vez de esconder nuestro trabajo, lo que hacemos es colaborar entre nosotros. Por último, y eso lo considero básico, hay que viajar mucho”, declara. En definitiva, Paco Roncero en estado puro.

