

EL CHEF

**Paco Roncero**

# SENSACIONES AL LIMITE

**Paco Roncero** nos recibe en su laboratorio de ideas, un taller blanco, impoluto, minimalista y que nos parece un lugar maravilloso para crear. Sobre todo si se trata de **idear placeres culinarios**, regalo para todos los sentidos. Este chef madrileño sabe qué inventar y cómo hacerlo. Escoge los ingredientes de calidad y todo tipo de técnicas para combinar unos con otros. Y de ese cóctel salen maravillas.

**“Soy un humilde cocinero, amigo de sus amigos, extravertido y a quien le gusta la gente alegre”.** Así se define Paco Roncero, premio Nacional de Gastronomía 2006, dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol. Un nombre que conocemos de sobra porque dirige magistralmente La Terraza del Casino de Madrid y el gastrobar del que es director, **En Estado Puro**, también en Madrid. Pero, además, por su explosión creativa y sus virtudes como ideólogo culinario que han supuesto una revolución en el panorama de nuestra alta cocina.

#### ¿CÓMO EMPEZÓ TODO?

Paco nos cuenta que de pequeño nunca se había planteado este oficio. Convencido de que iba a estudiar Biológicas en la universidad, tuvo la oportunidad de visitar un buen día la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid, gracias a un familiar que trabajaba allí. “Me quedé impresionado con las cocinas, tan blancas, tan grandiosas, los delantales de los chavales, el ambiente... Allí y en ese mismo momento decidí que estaba frente a lo que quería que fuese la profesión de mi vida. Llegué a casa, se lo conté a mi padre, no le gustó mucho la idea, pero me apoyó y me advirtió, divertido, que no me quemara las pestañas con los fogones. Me apunté y hasta ahora”. Y ese ‘hasta ahora’ es un gran mérito, porque “la cocina no es fácil –nos confiesa–, se trabajan muchas horas, se requiere mucho esfuerzo, y si esto no lo vives con pasión, no es tu vocación y al mismo tiempo tu *hobby*, no te sal-

drá bien”. Allí, en la Escuela de Hostelería, se formó y realizó paradas de aprendizaje en Zalacaín y en el Hotel Ritz, hasta que en 1991 se incorporó al Casino de Madrid. En pocos años subió a lo más alto, y fue jefe de cocina del Casino y director del área de banquetes y, finalmente, de La Terraza del Casino. No pasó mucho tiempo antes de que fuera reconocido con el Premio Chef L’Avenir 2005, de la Academia Internacional de Gastronomía, y un año después, con el Premio Nacional de Gastronomía, concedido por la Real Academia de Gastronomía Española. Si bien es sabido que ha sido un discípulo adelantado de Ferran Adrià, a quien conoció trabajando en el Casino y con el que se dio cuenta de que hay tantos prismas diferentes a través de los cuales entender la cocina y la vida, Roncero recuerda con cariño a sus primeros profesores, aquellos que se fijaron en él cuando estudiaba y le abrieron puertas porque confiaron en él. Y por supuesto, no olvida lo que absorbió en su casa “porque –dice– todos son escenarios para aprender, desde la cocina de tu madre hasta tu bar y tu restaurante favorito”. Recordamos que una vez nos contó: “Adrià me enseñó la técnica y mi abuela, la pasión por la cocina”.

**“Mi gran maestro fue Ferran Adrià, quien me enseñó la técnica y a tener otra mirada de la gastronomía; la pasión fue un legado de mi abuela”**

#### EN BUSCA DE LOS SABORES

Su cocina está principalmente basada en la excelencia de la materia prima. Su ingrediente estrella es el aceite de oliva (de ahí que sea el protagonista de su taller de los sentidos, como testigo y protagonista

Ha sido reconocido con el Premio Nacional de Gastronomía, dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol

## EL CHEF

de su arte). Sin embargo, no olvida que la técnica es el otro gran pilar para conseguir y potenciar el sabor de cada ingrediente, de cada combinación. “Intento ir a la guerra con la mayor cantidad de armas posibles –dice a modo de metáfora– y después, juego con ello, según las situaciones y los otros elementos con los que vaya a cocinar”. Y esto, contar con un gran arsenal de técnicas clásicas e innovadoras (geles, espumas, nitrógeno líquido...), es su gran baza. Otro aspecto que apoya su filosofía es que “en España, tenemos la mejor materia prima combinada con muchísimo talento de los profesionales. Los cocineros hemos viajado mucho y nos hemos empapado de otras culturas y sido sensibles a interiorizar todo lo bueno que hemos encontrado fuera”. Luego está su equipo “con una gran capacidad de trabajo y con muchas ganas de evolucionar. La clave para crecer también es saber delegar; por eso el equipo es fundamental; en él tengo plena confianza”.

### LA TAPA COMO ESTILO DE VIDA

Pese a que en el día a día no es quien cocina en su casa, es “un enamorado del cocido y los platos de cuchara”. Otra de sus pasiones son las tapas. “Es un estilo de vida. Recuerdo cuando era pequeño ir con mis padres tapeando de un sitio a otro. Se convertía en una forma de compartir la vida”. La tapa es uno de los productos españoles que más ha exportado. “Realmente,



**"Tenemos en España la mejor materia prima y contamos con el gran talento de profesionales que han viajado mucho"**



## La alta cocina llevada a casa

Nos llamó la atención un taller al que fuimos invitados por **All-Bran**, en el que **el chef** nos hizo unas **recetas creativas**, deliciosas y, lo mejor de todo, facilísimas.

**Recetas como unas exóticas crepes de pato Pekín con flakes integrales o unos sencillísimos y originales minicocos cubiertos de cereales All Bran de choco. “Me gusta participar en este tipo de actividades porque se trata de descubrir sabores, probar nuevos ingredientes, llevar a un plato difícil una textura diferente. Esto activa la creatividad y la inventiva. Todo lo que se aprende es bonito. Cualquier producto que puedas desmenuzar y con el que puedas experimentar es un aprendizaje”.**

a veces, de una manera que no tiene que ver con su verdadera esencia”, señala. El nombre de su gastrobar, En Estado Puro, donde la carta actualiza y refresca el concepto de tapa española y sugiere delicias como ensaladilla rusa, patatas ali oli, boquerones fritos..., nos desvela cuál iba a ser su idea: la tapa en su máxima expresión.

### TECNOLOGÍA Y EMOCIONES

Nuestro encuentro se produce en el taller; el laboratorio de ideas, donde Roncero y su equipo innovan y prueban sus exquisiteces. Más de 216 tubos de ensayo con diferentes tipo de aceite de oliva insertados en una pared, uno al lado de otro, nos da la bienvenida.

Este lienzo de probetas de vidrio constituye, aparentemente, la única decoración de una sala reluciente, donde también hay una larga y alta mesa inteligente con taburetes a su altura, de un espacio minimalista a morir; pero lleno de misteriosos escondrijos donde se ocultan proyectores, paneles y pantallas. De vez en cuando, toda esta batería tecnológica entra en acción para escenificar un ambiente único donde amigos, periodistas, clientes, críticos u otros invitados prueban las nuevas ideas emplatadas. Allí se recrean momentos y diferentes entornos, con imágenes proyectadas a 360°, luces, sonidos, aromas... La tecnología sometida a los sentidos. Allí se inventa, se saborea, se mira, se

 **Paco Roncero** Chef de **La Terraza de El Casino** C/ Alcalá, 15. Madrid. Tel.: 91 532 12 75.

huele, se escucha, se habla, se siente. Y también se investiga: los comensales disfrutan las nuevas recetas y Roncero, además, evalúa la aceptación o el efecto de cada receta. De esas sensaciones nacen los platos que posteriormente se ofrecen en la carta del restaurante del Casino. Otros se convertirán en los favoritos de En Estado Puro. Este concepto de hacer de la cata gastronómica un espectáculo mágico ha sido inspiradora también de su recientemente inaugurado gastrobar ibicenco, Sublimation.

### LO QUE SE CUECE EN 2014

Tenemos que reconocer que nos costó cuadrar la agenda para nuestra entrevista. Y es que Roncero ¡no para! No es uno de aquellos profesionales que, una vez llegados a la cúspide, se quedan allí. Él sigue más allá. Además del Casino, “su casa”, y los gastrobares, está a punto de abrir otros dos bares de tapas en Shangai (en los que mantendrá el nombre de En Estado Puro) y trabaja en otros dos proyectos en Bogotá, Colombia, cuyo nombre será Versión Original.

### LA CRÍTICA

*“Roncero pone sobre la mesa su espectacular gastronomía tecnológica para crear el huerto de hierbas amargas y verduras encurtidas, un jardín comestible con una combinación de cremas, olivas, pan con especias. Y para el postre, raíces de chocolate con manzanas y orejones en el que pone en práctica el fascinante juego audiovisual para componer un plato que se ve y (solo una pequeña parte) no se come. Parece un milagro.”*

**El Periódico**  
Madrid

### SU RECETA

## MOLUSCADA

### INGREDIENTES

#### Para el marisco:

- 4 navajas ■ 4 percebes
- 4 berberechos
- 4 mejillones
- 4 bígamos ■ 4 ostras
- 4 cañaïllas.

#### Para el caldo:

- 10 g de ajo ■ 50 g de cebolla ■ 40 g de tomate ■ 25 g de vino blanco ■ 200 g de agua
- 80 g de chirlas.

#### Otros:

- 4 flores comestibles de capuchina
- 4 flores comestibles de begoña
- 4 brotes de borraja
- germinado de lombarda ■ 1 pomelo
- 4 g de amaranto (una hierba)
- aceite de limón.

### ELABORACIÓN

**1.** Cocer todos los mariscos por separado hasta obtener el punto deseado. Limpiar y retirar las conchas. Reservar en frío.

**2.** Dorar el ajo, pochar la cebolla, incorporar el tomate y rehogar todo. Añadir el vino y dejar reducir. Incorporar el agua y llevar a punto de ebullición. Introducir las chirlas hasta que se abran. Extraer las chirlas del agua y separar su carne. Introducir de nuevo en el caldo, triturar y dejar reposar fuera del fuego 15 min. Colar y reservar caliente.

**3.** Disponer el marisco por el fondo de un plato sopero. Colocar las flores y germinados encima. Añadir el caldo de chirlas, unos gránulos de los gajos de pomelo, el amaranto y unas gotas de aceite de limón.

Moluscada, plato creado para la carta de 2009.

