

< GASTRO / PACO RINCERO >
Chef del 'Hard Rock Hotel' de Ibiza

"Traslado mis
conocimientos tecnológicos
a la gastronomía"

1 / 5



TEXTO MIGUEL SESÉ
FOTO EIVINA NEGROS

LA TAPA CAÑÍ
Roncero comenzó a hacerse famoso por revitalizar las castizas tapas.

EL COCINERO
TECNOLÓGICO
Aunar tecnología y materias primas, una de las claves de su éxito.

SIN TECHO,
CON LOS PIES
EN EL SUELO
Mucho trabajo, la única receta para cumplir los sueños.

EXPANSIÓN
DESDE MADRID
Su casa, la azotea del Casino; sus límites, cualquier parte del mundo.

Paco Roncero 'destapa' su esencia en Ibiza con un espectáculo que fusiona la cocina y las nuevas tecnologías en un menú degustación que ya tiene el título del más caro del mundo

Paco Roncero es uno de los grandes chef españoles que ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos y convertir cualquier comida o cena en una experiencia única, en la que todos los sentidos se despiertan y mueven en una única dirección. Para demostrarlo, pone en marcha este mes de junio su nuevo proyecto 'Sublimotion', un concepto novedoso en el 'Hard Rock Hotel' de Ibiza que nos llevará desde el polo norte hasta el cálido Mediterráneo sin movernos de la silla. Sin 'gadgets' y separados por la mesa de su taller en el Casino de Madrid, Roncero nos explica su ambicioso plan y la evolución de más de dos décadas desde las 'tapas cañí' hasta un menú de 1.500 euros el cubierto.

¿Hay nervios en el arranque de 'Sublimotion'?

Si, hay nervios siempre que vas a hacer algo totalmente nuevo. Llevamos dos años de experiencia en la terraza del Casino de Madrid pero aquello va a ser la evolución de lo que hemos hecho, así que un poco de nervios sí que tienes. Tenemos claro que vamos a hacer algo muy potente, algo que va a gustar mucho.

Habla de 'un sueño hecho realidad'. ¿Hay mucho trabajo detrás de los sueños?

El trabajo, al final, es todo. Sí que es verdad que yo soy una persona soñadora, una persona a la que le gustan muchas cosas e ideas... ya no solo desde pequeño sino concebir las cosas que vas soñando a lo largo de tu vida. Pero detrás hay mucho trabajo.



¿Hay mucho de feedback o es casi todo idea original?

Esto al final es el trabajo de día a día y de probar con mucha gente. Ibiza y el proyecto del 'Hard Rock Hotel'... ha pasado por este espacio mucha gente de la que hemos aprendido y con la que hemos ido evolucionando todo este taller para que esto sea lo que es hoy en día, y aquello es la consecuencia.

De la 'tapa cañí' al espectáculo/menú más caro del mundo.

¿Se imaginaba algo así en 1991?

No me imaginaba absolutamente nada. Para mí el concepto 'tapas' es un estilo de vida y lo ha sido siempre. Cuando yo monté el bar de tapas lo que quería era ese espacio que tuviera la tapa de toda la vida, bien hecha y elaborada, pero sobre todo que tuviera un toque muy español. Creo que lo hemos conseguido, es un producto que gusta mucho fuera de España y por eso vamos a abrir muchos "Estado Puro", en breve hacemos un concepto similar en Bogotá, el original en Shanghai y otro en Ibiza que fue inaugurado a finales de mayo.

La cocina se ha convertido en una experiencia total, y la tecnología ha ido muy ligado a eso. ¿Era previsible?

La verdad es que no. Date cuenta de que en los últimos 20 años la cocina, y la cocina española, han ido evolucionando una barbaridad. Es verdad que cada cocinero ha ido tomando su 'terrenito' y haciendo sus pinitos. Yo soy una persona que desde siempre me he considerado muy 'picky' (tiquismiquis, exigente), cacharrear con todas las cosas y quizá eso es lo que me ha hecho que hoy por hoy la gente diga que soy el cocinero tecnológico. Es verdad que a mí me gustan estas cosas y he tratado de trasladar ese conocimiento tecnológico a mi parte gastronómica. Tengo la gran suerte de que tengo un 'hobbie', la gastronomía, y mi 'hobby' es mi trabajo. Y además otros 'hobbies', el deporte, la tecnología... los puedo integrar dentro de la gastronomía. Hasta la fotografía, con las fotos de mis platos. Tengo un trabajo en el que la mayor parte de las cosas que hago son mis pasiones.

«LA CLAVE DE
TODO ESTO ES EL
TRABAJO DEL DÍA A
DÍA, PROBAR CON
MUCHA GENTE E IR
EVOLUCIONANDO»

«LO QUE
OFRECEMOS ES
ESE TOQUE DE
VANGUARDIA PERO
CON RAÍCES MUY
ARRAIGADAS»



¿Cuánto de tradicional y cuánto de vanguardia hay en su cocina y en 'Sublimotion'?

En Sublimotion, a nivel gastronómico, la cocina es la que hacemos en el restaurante de la terraza del Casino, basada muy en la materia prima, en las raíces muy arraigadas de lo que es el plato conceptualmente. Lo que ofrecemos es ese toque de cocina de vanguardia dándole ese aspecto más sutil, elegante, sabores muy puros, sabiendo muy bien lo que comes.



El Taller: Roncero nos recibió en el corazón de la cocina del Casino de Madrid.

¿Se mete mucho en las áreas no tan gastronómicas de la experiencia total de 'Sublimotion'?

A mí me gusta dejar a la gente que nos ayude, y aprovechemos las ideas de cada uno. Yo al final soy cocinero, sé cocinar, y tanto en 'Sublimotion' como en el Taller hay muchas áreas en las que tienen que trabajar expertos. Es verdad que yo puedo tener una idea, aportar mi conocimiento o lo que yo quiero, pero somos un equipo los que tenemos que sacar esto adelante, dejando hacer a todos los especialistas.

¿Llama usted a Ibiza o Ibiza le llama a usted?

Ibiza me llama... (duda) Yo quería sacar este espacio de Madrid y quería llevarlo a diferentes partes del mundo. Y pensé que Ibiza a nivel internacional está muy mirada, y que podía ser el sitio de inicio. También porque en este proyecto tienes que tener clientes muy abiertos a disfrutar y a lo que vaya a ocurrir sin ningún tipo de prejuicios. Otra cosa muy importante era dar con el 'partner' adecuado, alguien que también tuviera ese punto de creer en algo que hoy por hoy no existe. Un poco a ciegas porque tampoco sabemos si va a ser un éxito o no, pensamos que sí, que es un proyecto muy pensado, potente y que lo que vamos a hacer allí es fantástico y a la gente le va a gustar. Pensé en Ibiza e Ibiza me acogió.

¿Cómo van a combatir la estacionalidad? ¿Exportará el modelo a otros lugares, como el 'Hard Rock Las Vegas'?

La estacionalidad... Va a estar los meses de temporada allí, junio, julio, agosto y septiembre. Va a ser una prueba de fuego y vamos a ver hasta dónde puede llegar. También allí hemos abierto un 'Estado Puro' y bueno, por qué no, si hubiera la posibilidad de ir a otras partes del mundo sería fantástico porque al final es 'Marca España'. Siempre he pensado que donde viajas lo hace también la materia prima, y es muy bueno que tengamos más productos por el mundo. En el futuro, dios dirá, hoy por hoy estamos muy centrados en los dos proyectos en Ibiza. Tal y como comentaba antes soy una persona a la que le gusta ser corredor de fondo y de largas distancias. El tiempo nos irá poniendo en nuestro sitio. Si dentro de unos años volvemos a hacer una entrevista, ya veremos dónde estamos.

¿Teme quedarse sin ganas de tanto trasiego y viaje?

A mí me gusta estar tranquilo y relajado. La mayor parte del tiempo lo paso aquí, en el Casino, en Madrid y en el restaurante. Pero también soy una persona que me gusta que ocurran cosas. A lo mejor tengo otros defectos, pero tengo una virtud, la de aglutinar gente que le gusta los proyectos en los que me embarco, y que le pongan tanto cariño y pasión como yo.

¿Cuál cree que va a ser la siguiente evolución en la cocina?

No tengo ni idea. Vamos a seguir corriendo materia prima, de calidad, y respetando nuestras bases tradicionales, porque son base de nuestra cultura. Si nosotros mismos hacemos que se olviden, al final las vamos a perder. ●

'SUBLIMATION'
ESTARÁ PRESENTE
EN IBIZA EN LOS
MESES DE VERANO,
ENTRE JUNIO Y
SEPTIEMBRE

EL MENÚ, DE
1.500 EUROS EL
CUBIERTO, LE
POSICIONA COMO EL
MÁS EXCLUSIVO DEL
MUNDO