

PACO RONCERO: «NO SOY EL BECKHAM DE LA GASTRONOMÍA»

Por C. DUERTO

Es como una estrella galáctica: fuera de España la gente paga dinero por conocer a Paco Roncero. Elton John, en su cena benéfica anual en su casa, le pidió un menú especial y, durante los postres, los comensales le pedían autógrafos al cocinero. Hace cuatro años se convertía en embajador de Land Rover y eso le daba el respaldo que, después del apoyo de NH, necesitaba para seguir creciendo y experimentando. De nada sirve tener ideas si no las puedes poner en acción y tener el respaldo de una marca premium como Land Rover-Jaguar, que coinciden en la búsqueda de la excelencia. Posiblemente, Belén Lacalle, directora de comunicación de Land Rover-Jaguar, sea la persona que más veces ha experimentado la sensación Sublimotion, y, aun así, se sigue sorprendiendo: «Ser parte de la puesta en escena del mayor sueño de Paco Roncero y ver cómo lo hace realidad es algo que recordaré como un logro en mi vida. Cada vez que voy, Paco consigue despertar emociones diferentes». Esta devoción la comparten todos y cada uno de los que se han sentado a la mesa del cocinero que cuenta en su currículum con dos estrellas Michelin, dos soles Repsol y un Premio Nacional de Gastronomía.

—¿Sublimotion es el restaurante más caro del mundo?

—Yo no digo que sea el más caro, pero sí el más costoso del mundo. Cenar aquí a una persona le puede costar 1.650 euros, pero las sensaciones que percibe son imposibles de cuantificar y eso es algo que sólo pueden disfrutar doce comensales por sesión. Cada sesión puede alargarse hasta cuatro horas. Es algo sublime y único en el mundo.

—¿No hay nada parecido?

—No. Existe un restaurante en Shang-

hai con proyecciones de 360º, pero sin este concepto global tan bestia de Sublimotion: aquí ponemos en alerta los cinco sentidos y la reacción de todos es muy gratificante para seguir avanzando.

—¿Eres el Beckham de la gastronomía?

—No, qué va (risas). Cuando hablas del coste de este menú parece que es mucho, pero en realidad cuando lo has vivido al cien por cien, te das cuenta de que lo que has sentido son 1.650 emociones y te vas con la percepción de haber presenciado algo único, y eso no tiene precio. Para doce comensales estamos trabajando treinta personas. Casi tres personas para cada

cliente, para ofrecer quince experiencias y unos 20 platos.

—¿Te han ofrecido expatriar el proyecto Sublimotion?

—Sí, nos han pedido licencias para montarlo en Los Ángeles, en Abu Dabi, en La India... Pero de momento queremos estar sólo aquí, queremos centrarnos en Ibiza y seguir aprendiendo para seguir avanzando. Somos

conscientes de que somos Marca España y de que estamos haciendo mucho porque se nos reconozca en el extranjero como la potencia gastronómica que somos.



COCINÉ PARA LA CENA BENÉFICA DE ELTON JOHN Y TERMINÉ FIRMANDO AUTÓGRAFOS»

