

GENTE / GENTE

Paco Roncero «Quiero que cada plato sea un espectáculo»

► En Ibiza, el cocinero ha abierto Sublimotion, una experiencia gastronómica que cuesta 1.650 euros



Dos estrellas Michellin, Premio Nacional de Gastronomía 2006, jefe de cocina del Casino de Madrid desde el año 2000, figura puntera de la alta cocina mundial... Paco Roncero es eso y más. Un hombre que ha hecho del placer culinario su vida y que tiene la capacidad de compartir con sus clientes las experiencias más increíbles que uno puede sentir cuando se sienta a la mesa.

Hace dos años cumplió su sueño de crear el Taller clandestino en el Casino. Tecnología y sabores hermanados por la destreza de Roncero, que este verano ha logrado el más difícil todavía: llevar su experiencia Sublimotion hasta la isla de Ibiza, concretamente al hotel Hard Rock, donde, por el increíble precio de 1.650 euros por persona, se puede vivir la que sin duda es la madre de todas las experiencias culinarias. Veinte platos -con su correspondiente puesta en escena- que elaboran cuarenta empleados para un máximo de doce comensales. Lujo al alcance de muy pocos; de ahí que el ochenta por ciento de su clientela sean extranjeros.

-¿Me puede explicar en qué consiste Sublimotion?

-Es la evolución del taller que tenemos en Madrid para ocho personas; nuestro centro de investigación por el día, que en la noche se convierte en un teatro. Quería mejorar la experiencia del cliente no solamente con lo que hay en el plato, sino con todo lo que se puede dar a su alrededor.

-¿Cómo son los clientes que vienen a Sublimotion?

-La mayoría son extranjeros, especialmente rusos, que suelen reservar la mesa entera. Es verdad que en España la situación económica está muy mal, pero Ibiza es muy internacional, por eso elegimos este sitio, que además también nos da una proyección.

-¿Cómo se puede poner una cena a 1.650 euros con la que está cayendo en este país?

-Me gusta desarrollar un espacio diferente como este igual que crear un bar de tapas donde damos de comer a 400 personas por 30 euros o un sitio como Platea, donde servimos comidas para mil personas a 20 euros. Este es un sitio mágico donde conseguimos que la gente venga a emocionarse, y de donde se van más felices que cuando vinieron. Cada plato es un espectáculo, y he hecho un guiño a las cosas que me importan de la vida: ser feliz, emocionarme, divertirme...

-¿Cuáles son sus fuentes de inspiración?

-Más que inspiración, lo que he querido en esta primera experiencia en Ibiza es destacar las cosas importantes que me han pasado en la vida. Como volver a Pueblanueva (Toledo), el pueblo donde nació. En agosto estaré entre Madrid e Ibiza, ya que inauguro un restaurante, En Estado Puro, junto al hotel Palace.

-Parece como si la gastronomía estuviera al margen de la crisis.

-Para nada. Hemos pasado momentos muy duros, aunque es verdad que la alta gastronomía no se ha resentido tanto; pero la mayoría de los restaurantes han sufrido la caída de clientes. Por eso tenemos todos un menú de degustación al mediodía.

-¿Hacia dónde evoluciona la gastronomía? ¿Salud, estética...?

-Los cocineros hace quince años éramos gente tímida que no salíamos de la cocina. Hoy es fundamental la salud. No tiene que haber alimentos prohibidos, pero sí alimentación con coherencia.

-Adems de cocinero se ha hecho todo un corredor de maratones. ¿Cómo empezó ese cambio en su vida?

-Durante 16 años mi vida era trabajar. Empezaba a las seis de la mañana y acababa a las dos de la madrugada. Tenía éxito, pero sentía un vacío tremendo, hasta que decidí que tenía que hacer algo que me diera felicidad. Pesaba 112 kilos, me calcé las zapatillas y empecé a correr. En octubre se publica mi libro «Correr, comer y ser feliz», donde lo cuento todo.

Laboratorio de sensaciones

BEATRIZ CORTÁZAR IBIZA

Llegar a Sublimotion es ya una experiencia gracias al patrocinio de Land Rover. Por eso, un conductor, vestido impecablemente de negro, te recoge en el último modelo de la marca y te lleva hasta la que parece una puerta secreta en la fachada del hotel Hard Rock. Y lo es. El grupo (máximo de doce personas en dos turnos, a las ocho y a medianoche) entra en un ascensor que te traslada, en lo que parece una película de suspense con música a todo volumen. A la salida hay que lavarse las manos. Higiene fundamental para entrar en el comedor blanco, con la impresionante mesa técnica que hay que tocar, golpear y hasta acariciar. La temperatura, las paredes, el techo, las luces, la música y hasta el maestro de ceremonias. No falta de nada para que comience el espectáculo. El aperitivo son tres formas de probar el aceite de oliva: la primera, un pan de tomate donde se unta el aceite con nitrógeno líquido a -196 grados, de tal manera que al mezclar se hace polvo. Es la sensación laboratorio que tanto gusta a Roncero. La segunda recuerda a las meriendas de aceite con azúcar, y la tercera a base de suero de parmesano. El truco está en que explote en la boca «para sentir todas las sensaciones». Las paredes, el techo, la mesa... Son lienzos para proyectar las imágenes y sentir los efectos especiales. Por eso llega el frío y nos transportan al glaciar. Hay que golpear la mesa para romper el cristal (ficticio) y dar paso al iceberg de gazpacho. «La prensa ha definido el lugar como el restaurante más caro del mundo, pero yo añado que es el más costoso», comenta Roncero.

¿Y a quién no le gusta ir al huerto de Paco? De esa manera hay otra transformación, y la mesa se convierte en un campo de cultivo donde sobre una base de crema de puerro, entre otros ingredientes, brotan calabacines, zanahorias, tomates, pepinos... Todo en tamaño mini. Impresionante. En las paredes, imágenes del pueblo toledano del cocinero, con un Range Rover recorriendo esos caminos. Hay que superarse porque el listón está muy alto. Ahora surgen globos con cestas y dentro hay sorpresa: cornete de

guacamole y kikos y tortitas de camarones. De pronto es una fiesta. Un juego que continúa en el paladar. La cena, que suele durar tres horas, es para compartir. Aficionado al maratón de Nueva York, Roncero nos traslada a Central Park para llevarnos de picnic. Un take away de lujo con minibocata de cerdo y foie de anguila. Sabe mejor que suena. El foie parece un filipino. Pero hay más. Rosas que se comen y llegan en envase de cristal. Con pinzas se arranca el corazón de esa rosa que es jengibre. Un sabor diferente que llena de aroma. El mundo marino nos sumerge con un plato a base de moluscos en su estado más puro, y como tanto placer debe de ser pecado el plato de carne llega con una bajada al infierno para degustar la costilla y terminar con un postre discotequero. Un CD que baila sobre la mesa sostiene dos bombones. Todo regado con los mejores caldos para una experiencia que ninguno olvidará.