

JOSÉ LUIS CANO DIEGO G. SOUTO

reportaje



KYMCO
XCITING 400i

A man in a white chef's coat and blue jeans stands on a red-carpeted staircase. He is holding a black motorcycle helmet. The background features ornate architectural details and a sign for the Casino de Madrid.

PACO RONCERO
Chef y emprendedor

CASINO DE MADRID
ENTIDAD PRIVADA
RESERVADO EL DERECHO DE ADMISION

MOVILIDAD

MONTAMOS A ESTE MEDIÁTICO COCINERO EN UNA
KYMCO XCITING 400i PARA CONOCER SU DÍA A DÍA

La mejor receta

Seguir a Paco Roncero durante una jornada de trabajo no hubiera sido posible sin este gran scooter de tintes deportivos. Sólo la Xciting 400i aguantó la larga jornada de trabajo del simpático chef. Gracias a este modelo de KYMCO, ahora disponible con ABS, hemos podido visitar todos los restaurantes de este artista de los fogones

Seguir a Paco Roncero durante una jornada de trabajo no es fácil. Este mediático chef, con 2 estrellas Michelin y 3 Soles de la Guía Repsol, se mueve como el rabo de una lagartija. No para quieto ni un solo segundo. Además, y por si fuera poco, la mayoría de sus restaurantes de Madrid están súper céntricos: calle Alcalá, plaza de Neptuno, Colón... Así que 'perseguirle' en coche durante un día por estos lugares habría sido una pérdida total de tiempo y un enorme estrés al volante.

Por tanto, aprovechamos que Paco es un gran motorista (empezó con alrededor de ocho años con una Montesa Cota 49) para pedirle que deje por un día aparcado su Range Rover Evoque y lo cambie por uno de los últimos scooters llegados a Marca motor. Hablamos del KYMCO Xciting 400i, un nuevo modelo que guarda un sobresaliente equilibrio entre tecnología, dinamismo y un precio competitivo. Así que dicho y hecho... Son las 11 de la mañana de un día de verano y nuestra primera cita es en el Casino de Madrid. A pesar de que no es hora punta, la calle Alcalá está colapsada por una de tantas manifestaciones que se producen en la capital. Eso sí... gracias a 'nuestra' KYMCO, nosotros -redactor y fotógrafo- llegamos puntuales a la cita. De hecho, se nos ha dado tan bien el trayecto que, incluso, nos sobran unos minutos para colocar los flashes y meter la moto en este lugar de culto. "Nunca se habían hecho fotos con una moto aquí dentro", nos dice el personal de seguridad. Lo cierto es que la ocasión es única, un compendio de contrastes. Por un lado tenemos a la Xciting, que se caracteriza por su diseño italiano y vanguardista. Y por otro, a la escalinata del Casino, un vivo ejemplo de la escultura modernista madrileña. Al fondo aparece Paco Roncero con su uniforme blanco e inmaculado de chef, curiosamente un color muy similar al de la carrocería del Xciting. Y mientras este simpático cocinero posa para la foto principal del reportaje le pedimos una primera impresión sobre la KYMCO. "Este scooter es el vehículo idóneo para moverse por Madrid", señala. "Es lo que yo necesito. Así puedo desplazarme entre mis restaurantes (Terraza del Casino, Platea Madrid y Estado Puro) de una manera rápida y ágil, sorteando el tráfico y aparcando la moto en la misma puerta", afirma. Y es que la elección de Paco Roncero y del scooter taiwanés como protagonistas del reportaje no ha sido una cuestión baladí. Tanto el chef como la KYMCO comparten muchos puntos en común. A ambos, por ejemplo, les gusta la deportividad: la KYMCO es tremendamente ágil en la gran ciudad; y el cocinero se levanta



LA TERRAZA DEL CASINO

Un auténtico disfrute para los sentidos

Es el restaurante al que Paco dedica casi todo su tiempo. Ha sido premiado con 2 estrellas Michelin y 3 soles de la Guía Repsol. Todas sus creaciones se realizan en el Taller. Después, los clientes disfrutan en La Terraza.

"Es muy ágil para la ciudad. Tiene buena aceleración, lo que te permite circular con seguridad. Además es muy cómoda", señala Paco Roncero sobre la Xciting 400i

ta todos los días a las 6 de la mañana para correr por El Retiro o montar en bici por la Casa de Campo. Además, ambos comparten, también, la última tecnología. Paco, con su Taller del Casino, un lugar donde experimenta con aromas, texturas y colores. Y KYMCO, con un motor innovador que se caracteriza por su eficiencia, tamaño reducido y ligereza. Hasta aquí la teoría. Ahora toca pasar a la práctica. Es entonces cuando le pedimos a Paco que cambie su uniforme de chef por una chaqueta de verano, se ajuste el casco jet y arranque la Xciting rumbo a Platea Madrid, en la plaza de Colón. Así que bajamos por Carrera de San Jerónimo, dejamos el Congreso de los Diputados y de ahí enfilamos hacia el paseo del Prado, Recoletos y plaza de Colón. Una vez allí, aparcamos, con el freno de mano echado, junto a Platea Madrid. "Tiene una buena aceleración", nos dice Paco nada más quitarse el casco. "Basta dar gas para notar su agilidad", continúa. "Es que cuenta con 36 CV y KYMCO tiene mucha tradición construyendo motores", le respondemos nosotros. Paco, por su parte, sigue describiendo las vir- >>

LA KYMCO XCITING 400i AL DETALLE

Ágil, cómoda y con la última tecnología

El nuevo scooter de Kymco presenta muchas virtudes. Destacan: el propulsor (potente y ágil), su elaborado chasis (con comportamiento deportivo), su gran confort y un equipamiento con la tecnología más innovadora

1



2



3



4



5



1. Paco Roncero, vestido con chaqueta Tucano Urbano Agos y casco NEXX X60 Cork, conduce la KYMCO Xciting 400i por el centro de Madrid. 2. El cuadro de instrumentos combina el velocímetro digital con el cuentarrevoluciones analógico. Además, ofrece un ordenador de viaje. 3. Hay diodos de LED en los faros delanteros y en los traseros. 4. La guantera cuenta con una toma de corriente donde podremos cargar el móvil o el navegador. 5. Los discos delanteros lobulados de 280 mm. son increíbles. 6. Paco Roncero levanta el asiento para guardar su bolsa de deporte Under Armour.



KYMCO XCITING 400i

• **Motor:** De gasolina, monocilíndrico de cuatro tiempos con refrigeración líquida e inyección. • **Cilindrada:** 399 centímetros cúbicos. • **Potencia:** 36 CV a 7.500 revoluciones por minuto. • **Par:** 37 Nm a 6.000 revoluciones por minuto. • **Transmisión y cambio:** Automática por variador. • **Suspensiones:** Horquilla hidráulica delantera con barras de 41 milímetros y doble amortiguador trasero con precarga. • **Frenos:** Doble disco delantero de 280 milímetros y simple trasero de 240 milímetros. **MEDIDAS:** • **Largo/Ancho/Alto:** 1.975/795/1.285 milímetros. • **Batalla:** 1.570 milímetros. • **Peso:** 200 kilos • **Capacidad del depósito:** 12,5 litros. **Neumáticos:** 120/70-15" (delantera) y 150/70-14" (trasera). **Precio:** 5.399 euros; y con ABS, 5.910 euros (incluido seguro y cobertura de robo durante el primer año).

«tudes del Xciting: “Además es muy cómoda”, señala. Lo cierto es que KYMCO ha hecho un gran trabajo con el asiento ergonómico con apoyo lumbar. Nosotros le contamos que lo que más nos ha gustado es su comportamiento dinámico y los frenos. Los discos lobulados delanteros de gran diámetro detienen esta moto a la más mínima insinuación de la maneta. A ello hay que sumar unos buenos acabados y un gran listado de detalles en el equipamiento: faros con diodos LED, guantera con toma de carga para el móvil o navegador y un gran hueco para el casco con una luz de LED que se enciende cuando pasamos la mano gracias a su sensor foto célula. Se acerca la hora de comer y Paco nos dirige a Estado Puro. Se trata de un gastrobar en Neptuno donde aplica toda su sabiduría culinaria con tapas a un precio ajustado. Y allí entre patatas bravas confitadas, tostas de tomate con tapenade y anchoas y unas croquetas caseras seguimos hablando de motos y de cocina. Y tras esta genial charla, Paco se despide con una sonrisa. De repente levanta el asiento y saca una bolsa con ropa de deporte y unas zapatillas de running. “Es hora de correr por El Retiro”, nos dice... ¡Increíble! ¡Qué deportista es! ¡Sólo la Xciting puede aguantar su ritmo!

PLATEA MADRID

Un espectáculo gastronómico

Lleva sólo unos días abierto y ya es el sitio de moda de la capital. Mitad espectáculo, mitad alta gastronomía, los antiguos Cines Carlos III se convierten en este nuevo templo culinario de Madrid.



ESTADO PURO

La democratización de la alta cocina

Es un gastrobar muy recomendable. Aquí, Paco Roncero hace llegar su alta cocina a todos los públicos. ¿El secreto? Tapas exquisitas a buen precio. De momento ha abierto en Madrid, Ibiza, Bogotá y Shangai.