

Paco Roncero

Chef. Roncero es un exponente de la cocina de vanguardia española a la que, a través de su producto estrella, el aceite, ha elevado a la categoría de multisensorial con su taller experimental en el Casino de Madrid y, ahora, con el restaurante Sublimotion en Eivissa, una prolongación de la vigorosa y desbordante creatividad de este chef que viene avalada con dos estrellas Michelin. Su máxima es sorprender al comensal con el plato.

«Mi sueño es seguir siendo lo que soy y disfrutar con pasión la gastronomía»

▶ Roncero ha llevado su experiencia gastronómica al restaurante View 62 de Hong Kong y, tras Eivissa, sueña con hacerlo en Los Ángeles

Juan Suárez
SANT JOSEP



■ Llega a Eivissa con dos proyectos gastronómicos franquicia, su clásico restaurante de tapas españolas, Estado Puro y el revolucionario concepto de Sublimotion, un restaurante para doce comensales alrededor de una mesa en la que busca sorprender con emociones a los afortunados comensales mediante «escenas gastronómicas» a través de su hilo conductor, el aceite. Roncero es un chef de pasión, de largo recorrido, como buen corredor de maratón.

—¿La cocina del futuro consistirá en aportar algo más que sabores y tendrá que ver más con el entorno y las emociones?

—Cada vez más la gente quiere experimentar con todos los sentidos. Lo que buscamos es contentar al cliente, algunas veces se ha puesto unos cascos a los comensales justamente para que tuviera otras sensaciones. Creo que esto es un camino más de la gran oferta de restaurantes que hay en el mundo.

—Hábleme de su restaurante franquicia en Eivissa, Estado Puro, el hermano pequeño o el más accesible.

—Para mí, Estado Puro es un estilo de vida. El mundo de la tapa es algo que he vivido desde siempre. Mi padre es andaluz y desde muy pequeño he ido de tapas con él. Se tomaba su cerveza y nosotros nuestra Coca-Cola con la tapa. Cuando te haces mayor sales con los amigos, a ver el partido de fútbol o después de hacer deporte (yo hacía voleibol), y te tomas tu aperitivo. Cuando eres jovencito y no tienes dinero vas a tu ritmo, te tomas unas bravas, luego vas viendo, con el tiempo, que es tu forma de vivir.

—¿Es un homenaje a sus padres a través de la gastronomía?

—Ahora estoy haciendo lo que mis padres hacían conmigo, me gusta mucho la cocina moderna pero me apetecía mucho tener un espacio donde tapear y vivir la manera que yo siento la tapa. Están las croquetas, los boquerones en vinagre, la ensaladilla rusa. Otra gente ha hecho los gastro-bars que es la idea de restaurante en menor medida, pero yo no quería hacer eso realmente, quería la típica tapa de toda la vida, desde mi punto de vista, con



Paco Roncero, ante la mesa de los doce comensales y las imágenes de una de las escenas culinarias del polo norte. FOTOS: AISHA BONET

EL PROTAGONISTA



«QUERRÍA CONOCER MEJOR LA GASTRONOMÍA LOCAL»

P: ¿Qué conoce de Eivissa?

R: No he tenido todavía la oportunidad de conocerla bien, ya que por donde más me muevo es por Sublimotion y el Hard Rock Hotel. He estado en Blue Marlin, Yemanjá, Cala Bassa y otros lugares, pero tengo muchas ganas de disfrutar de la isla durante unos días y dejarme llevar por sus sabores.

P: ¿Qué idea tiene de la gastronomía local?

R: Voy conociéndola poco a poco y disfruto de ella. Me gustaría conocerla más a fondo.

muy buena materia prima y muy buen sabor y en un entorno que reflejara la marca España. Quería hacer algo divertido, con un toque canalla, la gente dice que tiene un toque cañí y eso es lo que a mí me apetecía realmente expresar.

—¿Tener franquicias de restaurantes de renombre en los hoteles de lujo es una moda o una posible salida a la crisis?

—Es una ayuda muy grande para los cocineros y los emprendedores. Es algo muy habitual fuera de España, se hace mucho en Asia, Estados Unidos y otros países. Los grandes hoteles del mundo tienen excelentes restaurantes y la gente está acostumbrada a consumir en hoteles. Por desgracia, en España no es así, los restaurantes de los hoteles están catalogados como malos. Es un comienzo, cada vez hay más hoteles que incorporan grandes chefs, ojalá la gente pierda ese prejuicio y disfrute de todas las experiencias que se pueden dar en un hotel.

—Sergi Arola acaba de abrir su

restaurante franquicia Vi Cool en el Hotel Aguas de Ibiza, Roberto Cavalli en Eivissa y Ferran y Albert Adrià tienen grandes planes para abrir también un local. ¿Se han puesto de acuerdo en ir al mismo sitio o es que la marca Ibiza es muy influyente?

—Indica que es súper bueno y beneficia a la isla. Ojalá vengan más colegas, siempre he pensado que no es competencia, sino una ayuda para todos. La gente que quiera disfrutar de la gastronomía querrá ir a ver a Sergi, pero también a Sublimotion o Estado Puro y a lo que monte Ferran. Cuantos más seamos, más elevaremos el nivel gastronómico y quizá alargar la temporada. Sería una oportunidad para romper la estacionalidad y abrir todo el año

—¿Tiene aparcada su faceta de escritor?

—No, justamente acabo de entregar el material para un nuevo libro. Es una mezcla de libro biográfico, autoayuda, gastronómico y de salud. Hace unos años pesaba 120 ki-

los porque me dedicaba única y exclusivamente a trabajar. Me levantaba a las seis de la mañana y terminaba a las dos de la madrugada. Un día me levante y me dije a mí mismo: «¡Qué haces! ¡Un día vas a reventar!» No sabía hacer otra cosa que trabajar, mi vida era la cocina, el personal, los clientes y no había otra cosa fuera de ese mundo. Así que decidí hacer otra cosa que no tuviera que ver con la cocina.

—¿Como se sentía con 120 kilos?

—Por extraño que parezca, me sentía bien, no me sentía gordo ni nada. En ningún momento me sentía fuera de forma, pero me calcé unas zapatillas, empecé a hacer deporte y mi vida cambió completamente a todos los niveles. Empecé a tener una vida diferente aunque ya tenía éxito en la cocina, con la familia y en todo, pero fallaba que no me encontraba a mí mismo. El hecho de ver que mi cuerpo cambiaba y mi mente estaba más fresca ha hecho que incorpore el deporte a mi estilo de vida. En este nuevo libro cuento desde el primer mo-

«Tenemos la materia

prima, un talento innato que no lo tienen otros y sabemos compartirlo»

«En mi nuevo libro

cuento desde que empecé a caminar hasta que corro el maratón de Nueva York»

mento que empiezo a andar hasta que corro mi primer maratón de Nueva York, intercalado con pinceladas gastronómicas. Son doce meses en los que cuento los platos saludables y sencillos que se pueden hacer fácilmente.

—**Usted ha aprendido de grandes maestros de la cocina ¿De quién se acuerda más y a quién le ha sacado más jugo?**

—He tenido la suerte de que desde que comencé en la Escuela de Hostelería los profesores se quedaban con mi cara para lo bueno y para lo malo. Fue mi primer aprendizaje y también las personas que se preocuparon de mí. Ferran [Adrià] es una base de todo lo que soy y todo el equipo con el que trabajé junto a él, me enseñó alta gastronomía.

—**En la lista de los 50 mejores cocineros del mundo, los primeros ocho son españoles. ¿Somos tan buenos de repente?**

—Es fruto de una labor de muchos años y también porque aportamos muchas cosas que no tienen otros. Tenemos una materia prima que no tiene nadie y un talento innato del que pocos gozan. España, en general, es un país de talento en gastronomía, deporte, ciencia y más cosas. Quizá no tenemos el apoyo de los gobiernos, pero el talento está ahí y la gente lo saca a relucir. Otra cosa que hemos sabido hacer muy bien es juntarnos, compartir y evolucionar juntos.

—**Los italianos venden mejor nuestro aceite y los franceses, el vino. ¿Nos hemos puesto las pilas con los cocineros a la hora de darnos a conocer?**

—Sí, más que con los productos.



El reconocido chef escenifica uno de los momentos estrella que se viven durante la experiencia gastronómica de Sublimotion.

Hemos sabido vendernos en todo el mundo y esto ha sido labor de Ferran Adrià, indudablemente. Los italianos y franceses todavía se venden mejor fuera, hay una enorme cantidad de restaurantes italianos y franceses alrededor del mundo, pero no muchos españoles y, además, pocos de ellos están realmente regentados por españoles. Hay una cosa muy importante y es que el ingrediente viaja con el cocinero. Así que es muy importante que haya también buena materia prima en el extranjero y eso los italianos y los franceses lo tienen mejor.

—**¿Echa de menos un reconocimiento a escala internacional?**

—No, yo soy un corredor de fondo, a mí me gustan los maratones y todo llega en su momento. Lo único que quiero es seguir disfrutando de lo que hago, seguir trabajando. He abierto restaurantes en Hong Kong y Bogotá y próximamente dos en Shangay, voy poqui-

to a poco.... a mi ritmo. No me fijo en modas, voy al son que mi vida me requiere, pensaba que iba a tener una época de tranquilidad ahora y mira dónde estoy.

—**¿Cuál es su sueño?**

—Realmente es seguir haciendo lo que hago. Mi profesión es mi pasión, mi *hobby*, con lo que disfruto. Poder realizar cualquier cosa que te pase por la cabeza es lo más importante, tener gente detrás que te sigue y cree en tus proyectos es algo que pocos tienen la oportunidad de conseguir. Mi sueño es intentar seguir siendo lo que soy y disfrutar de mi pasión que es la gastronomía.

—**¿La decepción de la selección española de fútbol le inspira un plato?**

—La cocina es felicidad y esto fue tristeza, no hay que cocinar con tristeza. Hay que hacerlo con alegría, disfrutando y haciendo disfrutar a la gente.

—**Háblemos de su gran proyecto**

en Eivissa, Sublimotion. Su cocina tiene en esta experiencia culinaria un hilo conductor que es el aceite. ¿Es su producto estrella?

—Sí, es mi producto. Empecé a trabajar con el aceite en 2004. Somos de los mayores productores de aceite del mundo y a veces tenemos tan poca concepción de esto... Pasa como con el jamón. Cuando salía fuera de España quería enseñarle a la gente que tenemos un producto, quizás es verdad que hemos tenido que aprender de otros cómo comercializarlo, venderlo y ponerlo bonito. Y de cómo hacer un buen aceite de oliva. Quería enseñarlo como producto más allá de aderezar y freír. Hay todo un mundo en la cocina desde el queso a la paella.

—**¿Y ve la experiencia de Sublimotion en Hong Kong, Bogotá y otros lugares del mundo?**

—Con la experiencia que estamos viviendo aquí tenemos que tener tranquilidad y los pies en el suelo, pero veo que el proyecto es factible fuera de Eivissa y con una salida muy grande. Gente que ha venido ya nos ha pedido estudiar la posibilidad de llevarlo fuera.

—**¿Es franquiciable?**

—No sé si es franquiciable, pero sí es factible llevarlo al exterior. Mi sueño es situarlo en Nueva York, Los Angeles... Que se convierta en otra forma de disfrutar y entender la gastronomía. Que el proyecto viaje.

—**¿Qué espera de Sublimotion?**

—Busco sorprender, que la gente salga del restaurante sintiendo que ha comido en un espacio único y que ha disfrutado de la experiencia inigualable. Yo venía muy vetado por mis estereotipos gastronómicos y no quería que la parte espectáculo se comiera la parte gastronómica. Para mí la música, las imágenes, temperaturas y olores tenían que ser un ingrediente más del plato. Todas las emociones que puedas pensar están aquí, cuando entras en la parte del almacén con

el botijo o en el ascensor, que no sabes si subes o bajas, todo ese tipo de emociones en ese momento no dejan de ser ingredientes que forman parte del plato y sigo pensando que el plato es lo más importante.

—**¿El mundo del ocio nocturno de Eivissa le ha influido?**

—Después de haber vivido esta experiencia veo que la gente en Eivissa necesita un poco más de movimiento en el *show*, como la parte del final, cuando la gente se vuelve loca. Estamos aprendiendo de todas esas cosas, reunirnos, sentarnos todo el equipo para activar todo lo que pasa y que la parte gastronómica sea lo más importante, pero también que todos esos ingredientes realcen el plato.

—**La parte final es una oda al ocio nocturno ibicenco y una de las cenas más divertidas.**

—Para ser sincero, se le ocurrió al equipo de producción, ellos son una parte muy importante y, sin ellos, esto no sería posible. Imaginaron unos discos levitando con la música que creo que ha sido bestial. El momento del postre, que primero dibujamos y luego se hace virtual, es muy artístico.

—**¿No le da miedo que la gente termine bailando sobre la mesa?**

—En la de Madrid me da igual porque es de cerámica y pueden subir y hacer lo que les dé la gana, pero en Eivissa creo que si alguno saltara se la comería porque es un material muy agradable, está hecho de Corian y se puede romper. El momento final en el que salimos todos también es un punto que a la gente le gusta mucho y le divierte.

—**¿Y que se conozcan en la cena y se hagan amigos?**

—Es muy bonito. En Madrid lo monté para que la gente tuviera una experiencia única, pero no pensé nunca en que la gente acabase haciendo amigos. Tener amistades y crear relaciones nuevas es bueno.



Paco Roncero prueba uno de los platos para las escenas del menú. FOTOS: AISHA BONET