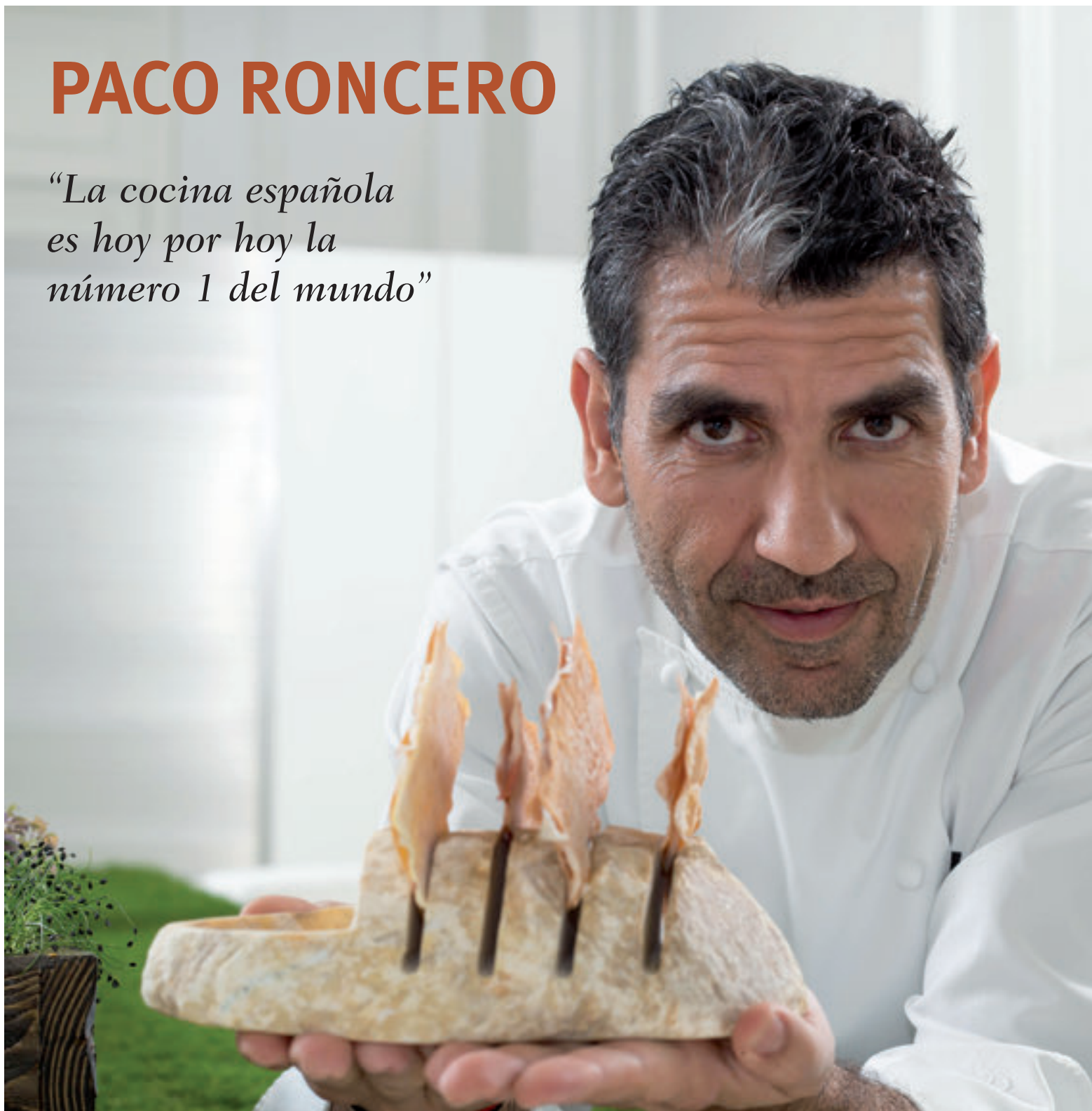


# PACO RONCERO

*“La cocina española  
es hoy por hoy la  
número 1 del mundo”*



PROYECTOS Y MÁS PROYECTOS. EN SUS PRESENTACIONES ESTÁ INMERSO ÚLTIMAMENTE PACO RONCERO. HACE TAN SOLO UNAS SEMANAS ABRÍA SUS PUERTAS EL HARD ROCK HOTEL IBIZA, EN EL QUE RONCERO OFRECE DOS PROPUESTAS: SUBLIMOTION –UN RESTAURANTE ÚNICO PARA SOLO 12 COMENSALES POR NOCHE QUE PAGAN 1.500 EUROS POR EL MENÚ– Y SU TERCER ESTADO PURO EN ESPAÑA. ADEMÁS, TAMBIÉN ACABA DE INAUGURAR EN MADRID PLATEA, DONDE SE REÚNEN SEIS ESTRELLAS MICHELIN. UN ESPACIO *GOURMET* EN EL QUE DISFRUTAR DE UNA EXTENSA OFERTA GASTRONÓMICA CONJUGADA CON ESPECTÁCULO. A TODO ELLO SE SUMA LA APERTURA EN OCTUBRE DE UNA *BRASSERIE* EN EL MADRILEÑO NH EUROBUILDING. POR ISABEL FERNÁNDEZ



SUBLIMOTION

—Acaba de estrenarse en el Hard Rock Hotel Ibiza. ¿Qué le ha impulsado a colaborar con este establecimiento?

—La relación inicial fue con el Grupo Palladium, con los Matutes, que son las personas que quisieron apostar por un proyecto de innovación, tecnología y, por supuesto, de restauración. Creo que llegamos en el momento justo para tener la oportunidad de introducir estos conceptos en el Hard Rock Hotel Ibiza. Y estamos supercontentos y orgullosos de poder pertenecer tanto al Grupo Palladium como al Hard Rock Café.

—Uno de sus restaurantes es Tapas Estado Puro. ¿Qué se va encontrar el cliente en este establecimiento?

—Una cocina del mundo de la tapa, muy tradicional, donde trabajamos con buena materia prima ligeramente puesta al día. Y algo que para mí es muy importante, la tapa como estilo de vida; lo que yo quiero es que la gente disfrute y pueda tener sensaciones cuando va a Estado Puro.

—El segundo proyecto en el Hard Rock Hotel Ibiza es Sublimotion. ¿En qué consiste esta propuesta?

—Es un concepto en el que queríamos mez-

clar gastronomía y espectáculo, de una manera en la que tuvieras la sensación de que vas a un teatro, pero la gran diferencia es que en un teatro eres un mero espectador y en Sublimotion eres parte importante de la obra. A partir de aquí, lo que quería era un espacio donde no solamente hacer que la experiencia del cliente fuera única con lo que hay en el plato, sino que la experiencia del cliente fuera única con lo que hay en el plato y con lo que hay alrededor del plato, es decir, con la música, los aromas, la parte visual, en definitiva, que todo ello fuera un elemento más de ese plato.

—Hablan del menú del Sublimotion como del más caro de España e, incluso, del mundo. ¿Cómo se puede acercar este tipo de gastronomía a un cliente que no se pueda permitir pagar 1.500 euros? ¿Se puede presentar estas propuestas en otro tipo de locales de Paco Roncero?

—Realmente, eso es muy complicado. Se trata de un producto muy especial, que está en Ibiza quizás por la mente abierta que tiene la gente en la isla, por la proyección internacional que tiene y también por la capacidad económica, pero nunca se sabe si en el futuro



SUBLIMOTION



ESTADO PURO



SUBLIMOTION





*“Estamos capacitados para vender España como marca, la cocina como parte de esa marca de España y nuestra materia prima”*

### Más proyectos

–Está a punto de abrir una *brasserie* en el NH Collection Eurobuilding... ¿Qué ofrecerá este espacio?

–Estamos trabajando en ello, ya que se espera abrir a principios de octubre. En este espacio crearemos una oferta de cocina multifuncional, que pueda ser apta para el cliente del hotel, pero también para que la gente de la calle venga a visitarla.

–El NH Eurobuilding con su renovación está llamado a convertirse en todo un referente gastronómico en Madrid, ya que en él también tendrán espacios David Muñoz, Diego Cabrera, los hermanos León...

–Sí, han hecho una apuesta muy fuerte por la gastronomía. Espero que la gente quiera venir al NH Eurobuilding no solo a dormir, sino también porque va a encontrarse una parte gastronómica muy importante.

–Otro nuevo proyecto en el que participa Paco Roncero es el de Platea, en Madrid, que acaba de abrir recientemente sus puertas...

–Hemos creado, junto con Marcos Morán y Pepe Solla, un proyecto muy bonito. Hemos cogido cinco espacios donde tenemos diferentes versiones y tapas de todo lo que es la gastronomía típica española.

–Todos los años cuando llega el momento

podemos llegar a ofrecer un espacio como este en otro lugar si los costes son menores de lo que son a fecha de hoy.

–¿Qué balance realizada de estas primeras semanas de Sublimotion?

–La verdad es que estamos muy contentos porque ha tenido muy buena acogida; esperamos que siga como hasta ahora. Hemos trabajado mucho con toda la gente que comercializa este proyecto y el balance es muy bueno.

–Usted colabora con NH Hotel Group desde hace ya varios años... ¿Cierta tipo de restaurantes son inviables sin una infraestructura hotelera?

–Estos restaurantes hoy por hoy serían inviables sin el apoyo de un inversor externo que te quiera ayudar y que quiera escalar contigo. Esto es una realidad.





## Sublimotion, el restaurante soñado

Sublimotion se presenta como el restaurante más avanzado e innovador que se pueda imaginar. Se trata de un espacio en el que todo (tanto las paredes como la superficie de la mesa) es “proyectable” y en cuyo *staff* figuran desde diseñadores y técnicos audiovisuales hasta escenógrafos, músicos e ilusionistas. Para atender, agasajar y emocionar a los comensales que alberga en cada servicio, Sublimotion cuenta con 350 m<sup>2</sup> de instalación que engloban distintos escenarios para la recepción y sorpresa del comensal y una sala de 70 m<sup>2</sup> en la que discurre el grueso de la acción. Ésta esta recubierta por 360<sup>º</sup> de pantallas de más de 7 millones de píxeles y 50.000 lúmenes y por una bóveda de 20 km de cableado que alimenta avanzados sistemas para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y la humedad de la sala, aromatizar el ambiente, y ofrecer música o sonidos específicos en función de cada ingrediente principal y secuencia del menú. Lo que sirve Sublimotion no es solo un espectacular menú degustación compuesto por una veintena de platos. Es una experiencia guionizada y teatralizada en la que nada es lo que parece y donde todo puede pasar, desde viajar, sin salir de Ibiza, hasta el Polo Norte o el fondo del mar, pasando por Central Park, Versalles o un jardín oriental...



ESTADO PURO

de conocer las nuevas estrellas de la guía *Michelin* se habla de la Terraza del Casino como de un firme candidato a obtener la tercera. ¿Qué cree que deben hacer para conseguirla?

—No lo sé. Lo único que debemos hacer es trabajar y trabajar, e intentar hacerlo lo mejor posible. Nosotros trabajamos al final para los clientes, y todas las estrellas y premios que te dan son, por supuesto, algo por lo que sentirse orgulloso; son un gran reconocimiento a nuestro trabajo y nuestra labor, pero nosotros seguiremos trabajando humildemente y, si conseguimos la tercera, será bienvenida porque es algo ansiado por todos los cocineros.

—¿Cómo compagina su trabajo en todos los locales en los que trabaja o colabora? ¿Cómo es una semana laboral de Paco Roncero?

—La base es tener un buen equipo. A mí lo que me gusta es que la gente que trabaja conmigo sea activa y tenga ganas de desarrollar nuevos proyectos. Y esto es lo que intento hacer en mi día a día. La semana de Paco se centra en estar muy pendiente de todos los sitios donde tie-





LA TERRAZA DE EL CASINO



ne su nombre e imagen, pero sin olvidar que mi casa madre es el Casino de Madrid, al cual dedico el 80-90% de mi tiempo.

—¿Cómo definiría el momento actual de la cocina española, en general, y el de la madrileña, en particular, ya que está cobrando gran protagonismo en los últimos tiempos?

—La cocina española, con la cocina de vanguardia, es hoy por hoy la número 1 del mundo. Tenemos buena materia prima y muchos chefs con talento; solamente hay que dejarse llevar y disfrutar de lo que tenemos. Por su parte, la cocina madrileña vive en la actualidad muy buenos momentos porque hay una gran cantidad de chefs que están ahí, solo hay que ver las estrellas Michelin que hay en la ciudad ahora mismo; e igualmente tenemos todo lo que tiene España, los chefs con talento, la materia prima... solo hay que seguir trabajando.

—¿Considera que los españoles sabemos vender bien nuestra gastronomía a nivel internacional?

—Creo que seguimos sin ser grandes vendedores como puedan ser los italianos y los franceses, pero es verdad que hemos aprendido mucho y hoy por hoy estamos capacitados para vender España como marca, la cocina como parte de esa marca de España y nuestra materia prima.

—¿Cómo definiría la filosofía de Paco Roncero?

—Como una cocina en la que lo principal y lo que más im-

*“Me gusta cocinar para divertirme, pero sobre todo para que la gente que se lo vaya a comer lo disfrute y se vaya un poquito más feliz a su casa”*

porta es la materia prima y el gusto, pero también me gusta cocinar para divertirme, para pasármelo bien, pero sobre todo para que la gente que se lo vaya a comer lo disfrute y se vaya un poquito más feliz a su casa.

—¿En qué se inspira a la hora de elaborar sus platos?

—Realmente no te inspiras en algo concreto, yo creo que esto va por fases. En muchas ocasiones lo que me inspira es el producto y, a partir de aquí, ver de qué manera lo vamos a desarrollar. Pero muchas veces sacamos ideas de cualquier parte del mundo.

—¿De dónde proceden las materias primas con las que cocina Paco Roncero?

—Intentamos cocinar con materias primas siem-

pre de la mejor calidad, de temporada, siempre que es posible, y luego está el tema del Km 0, que en algunos sitios es más fácil que en otros, pero lo más importante es tener esa buena materia prima, saberla trabajar y saberle sacar su atractivo.

—Bajo su punto de vista, ¿en sus platos qué importancia tiene la base de la cocina tradicional?

—Para mí es vital, porque sin ella seríamos incapaces de hacer lo que hacemos hoy en día; de hecho, gran parte de los platos que hacemos están basados en esa cocina tradicional.

—¿A quién considera referentes o pilares dentro de la gastronomía?

—En España hay tantos que es imposible nombrarlos a todos, pero, indudablemente, Juan Mari Arzak, Ferran Adrià, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, Dani García, Quique Dacosta, Francis Paniego, Ramón Freixa, Óscar Velasco, Eneko Atxa... Hay tantos referentes hoy en día... Es verdad que quizás Juan Mari y

Ferran son referentes importantes para todos, pero creo que la gente joven que viene por detrás nuestro tiene una gran cantidad de referentes para basarse no solo ya a nivel de conocimientos, sino de formas de entender diferentes la gastronomía...

—Por último, recomiende un restaurante de hotel en el que es imprescindible comer...

—En el de Ramón Freixa en el Hotel Único de Madrid o en el Santceloni de Óscar Velasco en el Hesperia Madrid. ■



PLATEA