

BLOGS EL VIAJERO

Gastronotas de CAPEL



03
AGO
2014

Paco Roncero, Estado Puro y el corazón de los gastrobares

Por: José Carlos Capel



Se cumplen seis años justos desde que Paco Roncero inauguró **Estado Puro**. Un bar de diseño con algunos iconos del tipismo, cuyas tapas y raciones llevaban la firma de un cocinero con estrellas. En aquel caso con el respaldo adicional de la cadena **NH**, propietaria del establecimiento.

Corría julio de 2008, la crisis se dejaba ya sentir y la alta cocina, apremiada por las circunstancias, bajaba a la arena para entrar en modelos de negocio más rentables, una suerte de prêt-à-porter gastronómico. Un lustro después nos parece pura rutina lo que entonces era un concepto llamativo. Y eso que Roncero no fue el primero en abrir brecha. Antes ya lo habían hecho Albert Adrià (**Inopia**) y Carles Abellán con su **Tapas 24** (2006), ambos en Barcelona. La moda se convertía en tendencia. No hay que olvidar que también trabajaban en esa línea María José Sanromán. Dani García. Quique Dacosta v Benito García.



Visité el local, me gustó y le dedique una crítica en [El Viajero El País](#) (26 de julio de 2008) que titulamos "[Peinetas en el gastrobar](#)". Primera vez que el término aparece documentado. En realidad yo no inventaba nada, tan solo reinterpretaba el

término **gastropub (gastrobar)** que la guía **Time Out** utiliza para destacar los pubs londinenses con inquietudes gastronómicas. El término hizo fortuna, lo recogió [Wikipedia](#) sin citar su origen, se expandió por España y llegaría más allá de nuestras fronteras. Hasta lo registró la **FHER** como si fuera suyo. Ahora es fácil encontrar la palabra en Australia, en restaurantes del norte de Europa ([Gastrobar Emo](#), [Helsinki Bonlio](#)) y otros puntos lejanos. Sin embargo, yo no volví a utilizarla porque me pareció que al tiempo que se divulgaba se apartaba del concepto originario. Así lo expliqué -- [Gastrobares](#) -- en este blog tres años más tarde.

Verano de 2014.

Roncero acaba de reinaugurar en solitario el nuevo [Estado Puro](#) tras una leve reforma que no ha afectado al espíritu de sus comienzos. En calidad de propietario de la marca, Roncero figura ahora como arrendatario del local y paga un alquiler a **NH**.





Tapas o raciones
¿qué vendes en
Estado Puro? No es fácil puntualizar la diferencia. El concepto de tapa como algo que se coge con las manos y se toma de un solo bocado está superado. La tapa y también los pintxos han ido evolucionando y, como reconoce

Adrià, representan un estilo de vida una forma de convivencia. Tapas y raciones son ramas de un mismo tronco.

¿Estado Puro es un buen modelo para exportar nuestras tapas al extranjero? No hay un solo modelo sino varios, algunos ya funcionan con éxito. Ahí tienes a José Andrés en Estados Unidos, y Nacho Manzano (**Ibérica**) y Marcos Morán (**Hispania**) en Londres. Todos con locales elegantes y con una carta repleta de tapas tradicionales. **Estado Puro** funciona en Madrid e Ibiza y acabo de abrir en Sanghai con algunos socios. A los chinos les encantan las tapas españolas.

¿Nunca tendremos en el extranjero grandes restaurantes de cocina creativa? No es imposible pero es difícil. Hace falta un gran cocinero con el apoyo de un gran equipo. Y por supuesto productos que no suelen localizarse fácilmente. Nuestras recetas se pueden interpretar de otra manera. Martín Berasategui lo ha conseguido.





¿Qué valoran más los extranjeros nuestras tapas tradicionales o las creativas? Sin duda las tradicionales. Conocen perfectamente las croquetas, la tortilla de patatas, la ensaladilla, los callos, el pulpo a la gallega y las patatas bravas. Por cada

tortilla de patatas en versión siglo XXI (receta e Marc Singla difundida por Adrià en su momento) que vendemos en **Estado Puro**, nos piden cinco tradicionales. Es una satisfacción saber que muchísimos extranjeros aprecian ese apartado tan valioso de nuestro patrimonio gastronómico.

Sigueme en Twitter en @JCCapel

