

UN EMPRENDEDOR EN LA GASTRONOMÍA POR RAFAEL ANSÓN*



Paco Roncero ha desembarcado con toda su fuerza en el verano de Ibiza a través de dos propuestas gastronómicas muy diferenciadas, ambas en el Hard Rock Hotel (*es.hrhibiza.com*), el primero de la cadena Palladium Hotel Group que se abre en suelo europeo. Sus casi 500 habitaciones, más de la mitad *suites*, lo que convierten en el más grande de la isla.

Por un lado, ha abierto el segundo Estado Puro de España (*tapasenes.tadopuro.com*). Está dotado de dos ambientes y cuenta con dos cartas diferenciadas diseñadas para disfrutar tanto de la renovación creativa de la tapa como de la cocina tradicional. Por otro, Sublimotion (*www.sublimotionibiza.com*), un local único, avanzado e innovador al máximo, que tiene capacidad solo para 12 comensales y cuyo menú, con un precio de 1.500 euros, lo convierten en el restaurante más caro del mundo.

Todos sabemos que Roncero, Premio Nacional de Gastronomía 2006, es, con dos estrellas Michelin en La Terraza del Casino de Madrid y tres soles Repsol, uno de los grandes cocineros españoles. Gran renovador también del mundo de la tapa (ha publicado los libros *Tapas en Estado Puro* y *Tapas en la Gastronomía del siglo XXI*) y de los *software* profesionales de *Gestores de cocina*, está considerado uno de los grandes exponentes de nuestra vanguardia culinaria. Además, recientemente se ha implicado en el proyecto del espacio Platea, en Madrid, donde es posible degustar sus espléndidas tapas, y está envuelto en diversas aventuras internacionales que le permitirán inaugurar, muy pronto, otro Estado Puro en Shanghai (China).

Esta marca (ubicada en Ibiza en un local con capacidad para 300 personas) cuenta con una sede en Madrid, que ha sido recientemente remodelada. Su apuesta pasa por la

renovación creativa del tradicional bar de tapas, envuelto en una estética moderna y rompedora, con notas de humor y guiños a lo cañí.

La novedad presentada en la isla es que, junto al picoteo a base de tapas y raciones características de los otros locales, añade una carta de platos de la cocina española y global aderezados en clave de la vanguardia más actual. Por ejemplo, Bogavante con sopa de aceite y pomelo rosa, Caldero de rabo de toro, Tataki de pez mantequilla y Salmonetes con manzanilla y guisantes, entre otros. Ambas propuestas (la de tapas y la de platos) se ofrecen durante todo el día en horario ininterrumpido. Para beber ofrece una carta con 116 referencias de vinos, muchos de ellos servidos por copas.

En cuanto a Sublimotion es un establecimiento exclusivo y singular (como, en buena medida, también lo es la oferta de la propia isla), no accesible para todos los públicos. Es la consecución de un sueño de Paco Roncero donde la vanguardia gastronómica y la innovación tecnológica se unen

para dar lugar a una experiencia emocional completa e inédita hasta el momento. Además de la comida, se generan atmósferas cromáticas, se controla la temperatura y humedad de la sala y se aromatiza el ambiente bajo el manto de una secuencia musical que ha sido diseñada especialmente para la ocasión. Son las herramientas para la creación de una experiencia que trasciende lo gastronómico y que ofrece un infinito abanico de sensaciones.

Giros inesperados de un menú degustación mágico para seducir a los espíritus cosmopolitas que son la seña de identidad ibicenca. Ante él, los comensales viajan a un mundo de sensaciones, de curiosidad y de ensueño. ◀

* Rafael Ansón es presidente de la Real Academia de Gastronomía.



NUEVAS TAPAS. El chef en su segundo Estado Puro que ha abierto en Ibiza.