

# PAPEL

LA NEW YORK	DE SIEMPRE LUGAR COMO NUNCA	<b>MADRID</b>	Stagnum's NEW YORK HOTEL & OnlyYOU HASTA EL 31 DE MARZO
RESERVA TU EXPERIENCIA EN <a href="http://WWW.SCARABANDIN.ES">WWW.SCARABANDIN.ES</a>			PRECIOS EN EURO (IVA INCLUIDO)

**GASTRO**

## Paco Roncero: "No me junto con tristes, ni compañeros ni clientes"



6 COMENTARIOS

NUEVO JAGUAR F-PACE  
DESDE 39.950 €\*  
DILÉVATE LA CAJA  
AUTOMÁTICA GRATIS  
EN VERSIONES 4x4\*\*

DESCUBRELO >



SERVICIOS Y CONDICIONES



Fotografía por | Sergio Enriquez-Nistor

→ El cocinero Paco Roncero, galardonado con dos estrellas Michelin, abre a PAPEL su fascinante laboratorio de investigación culinaria.

21/01/2017 05:39

Paco Roncero, dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, abre a PAPEL su Taller de la Terraza del Casino donde crea y da rienda suelta a su imaginación. Este laboratorio de I+D es el germen de Sublimotion, el vanguardista e innovador restaurante en el Hard Rock Hotel Ibiza donde la **experiencia gastronómica 360°** cuesta 1.500 euros por comensal. Su creativa mente no para de inventar y alimentar además a Estado Puro (Madrid e Ibiza) y sus fogones han conquistado también Shanghai (Estado Puro y Barbarossa), México (La Canica en San Miguel de Allende) y Bogotá (Versión Original). Pero es en La Terraza donde más a gusto se siente y ha hecho del Taller su refugio particular de felicidad.

Es su búnker creativo, el lugar donde da rienda suelta a su imaginación, donde convierte en platos ideas que parecían locas y aquí se junta con mentes pensantes de otras disciplinas, incluido el mundo visual, sonoro y tecnológico. Cada uno aporta su pieza del rompecabezas gastronómico para que una comida se convierta en una experiencia culinaria donde **los cinco sentidos hacen click**: gusto, vista, olfato, tacto y oído. «Pero lo importante es lo que hay en el plato. De lo contrario esto deja de ser cocina y se convierte en un circo. El *show* no puede exceder a la excelencia del plato. La materia prima es fundamental, luego ya veremos si es cocina de vanguardia o tradicional», subraya.

«Aquí me siento feliz», dice con una amplia sonrisa en su Taller al tiempo que desvela la base del guiso de su éxito: «No me junto con tristes. En mi cocina no trabajo con tristes, no quiero clientes tristes y si me llama un triste no le cojo el teléfono. Esto se contagia y no quiero ser un triste. Hay mucho que disfrutar y se nota cuando eres feliz. Se transmite».

«Soy una persona de retos. Pesaba 118 kilos, necesitaba un cambio, me regalaban unas zapatillas y un día salí a correr ocho minutos, al siguiente 10 kilómetros, luego una carrera de 20 y me corrí la maratón de Nueva York. Me encanta superarme y afrontar los retos con una sonrisa. Aquí, en este taller soy feliz», cuenta. Se le ilumina la cara: busca convertir cada comida en una experiencia. Lo saben bien sus clientes y quienes disfrutaron de lo que se ha vivido en su Taller: **cenas exclusivas para 12 comensales (235 euros por persona)** que son un constante juego de aromas, música, oda a los cinco sentidos con experiencia sensorial táctil y visual con proyección de paisajes que te meten de lleno en una escena e imágenes que te invita a jugar. «Pero lo importante siempre tiene que ser la comida», recalca.

Multipremiado, Roncero da un paso atrás para otorgar protagonismo al equipo y reconoce su importancia en el proyecto. «Por eso quiero a los mejores conmigo siempre».

Multipremiado, Roncero da un paso atrás para otorgar protagonismo al equipo y reconoce su importancia en el proyecto. «Por eso quiero a los mejores conmigo siempre».

Confeso *runner* y metido también en el mundo de los *ironman* y triatlones con Nerea, su mano derecha, Roncero destaca lo importante que es su faceta deportiva para dar rienda suelta a su creatividad culinaria. Es su válvula de escape para la tensión generada en la cocina. Si la leyenda dice que a Alan Greenspan, expresidente de la Reserva Federal de EEUU, se le encendía la bombilla de las mejores ideas en el baño, el chef desvela que **alguna de las ocurrencias más geniales le llegan mientras entrena**: «La bici y correr me relajan y entonces me llegan ideas que podrían parecer impensables. Me carga de energía».

Su mente siempre está activa y para sacar lo mejor de sí mismo afronta las situaciones más rocambolescas. «**En Nueva Jersey hice un brunch para elefantes de un circo con empanadas y bocadillos de dos metros.** Hace 15 años me encargaron un sandwich para Rodilla. Todo este tipo de proyectos me dan chispa y me hacen ser feliz. Y como me gusta ser feliz, no acepto a tristes en mi vida», insiste una vez más.

Así que ya sabe, si llama o *whasappea* a Roncero y no le responde, seguramente sea porque usted aún no se ha dado cuenta de que es un triste: hágase un favor y cóccinense algo de felicidad maridada con sonrisa y vuelva a probar.