

Medio: Revista	MAB HOSTELERO Junio de 2006	Audiencia: 11.500
Sección:		Difusión: 11.500
Espacio: 816 cm ²		Valor Publicitario: 1.606'93 €

MAB HOSTELERO



PACO RONCERO,
jefe de Cocina
del Casino de Madrid

«La creatividad en la cocina no debe tener fin»

PACO RONCERO HA SIDO RECONOCIDO ESTE AÑO, JUNTO A DANI GARCÍA, COMO «CHEF DEL FUTURO», TÍTULO DEL QUE YA FUERON MERECEDORES MARTÍN BERASATEGUI Y SÉRGI AROLA EN 1997 Y 1999 RESPECTIVAMENTE. DESDE EL CASINO DE MADRID ESTE COCINERO NO DEJA DE SORPRENDER A SU CLIENTELA PONIENDO LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE SU CREATIVIDAD.

S. Pozuelo

¿QUÉ LE MOTIVÓ A DEDICARSE A LA COCINA PROFESIONALMENTE?

Tengo algún familiar cocinero y siempre me fascinaba verle cortar las verduras, el sonido del cuchillo al cortar la cebolla... pero tampoco tenía muy claro que me iba a dedicará esta profesión hasta que entre en la Escuela de Hostelería.

¿CÓMO RECUERDA SUS COMIENZOS EN ESTA PROFESIÓN? Empecé estudiando en la Escuela y haciendo extras en diferentes sitios para sacarme algo de dinero. Indudablemente se empieza desde abajo y ya entonces veía que es un trabajo duro, pero ya disfrutaba en la cocina.

¿QUÉ GRANDES PROFESIONALES HAN SIDO SUS MAESTROS O INSPIRADORES Y QUÉ HA APRENDIDO DE ELLOS?

He trabajado con muchos jefes de cocina y de cada uno de ellos he aprendido cosas: las bases, disciplina...

¿QUÉ SIGNIFICA PARA UD. EL RECONOCIMIENTO QUE RECIENTEMENTE LE HA OTORGADO LA ACADEMIA INTERNACIONAL DE GASTRONOMÍA COMO CHEF L'AVENIR (MEJOR COCINERO JOVEN DE EUROPA)?

Es un orgullo, por supuesto. Supone un reconocimiento que recae en mí pero que se debe al trabajo y a la labor de todo un equipo de personas que están detrás de mí, tanto en la Sala como en la Cocina.

¿QUÉ BUSCAN LOS CLIENTES QUE ACUDEN A SU ESTABLECIMIENTO?

Buscan algo diferentes, disfrutar de nuevas sensaciones, sabores, texturas... y sobre todo, buscan todo esto sabiendo además que no nos olvidamos del buen producto. Creo que cumplimos sus expectativas puesto que de hecho cada vez hay más clientes que nos piden cosas nuevas.

¿QUÉ PAPEL JUEGA LA TECNOLOGÍA (EQUIPOS Y NUEVAS FORMAS DE TRABAJO) EN LA COCINA ACTUAL A LA HORA DE PREPARAR NUEVAS CREACIONES O DE SERVIR A NUMEROSOS COMENSALES?

La tecnología es muy importante, nos ayuda a realizar cosas que antes no podíamos pero ante todo es importante remarcar que la tecnología nos ayuda y hay que usarla en su justa medida.

EN SU OPINIÓN ¿QUÉ EQUIPOS HAN REVOLUCIONADO LA COCINA EN LOS ÚLTIMOS TIEMPOS?

Hay muchos, Paco jet, Thermomix, envasadoras... y todos ellos nos ayudan.

¿QUÉ NUEVOS EQUIPAMIENTOS SERÍAN NECESARIOS DISEÑAR PARA LA COCINA?

Depende de cada cocinero, de la forma de trabajar y de lo que necesite.

¿CUÁNTO HAY EN LA COCINA ACTUAL DE TRABAJO Y CUÁNTO DE INSPIRACIÓN? ¿ES MÁS UN ARTE O UNA TÉCNICA?

Picasso decía que la creatividad es un 99% trabajo y un 1% inspiración y yo estoy totalmente de acuerdo. En cuanto a arte o técnica, podemos decir que se pueden combinar ambas cosas.

LA ALTA GASTRONOMÍA ESTÁ DE MODA ¿CORRE EL RIESGO DE «MORIR DE ÉXITO»?

Estoy seguro que no, siempre y cuando sigamos trabajando como hasta ahora, con un respeto total por el producto y por el cliente.

RECONSTRUCCIÓN, LÍNEA FRÍA, COCINA MOLECULAR, NITRÓGENO LÍQUIDO... ¿HASTA DONDE NOS VA A LLEVAR LA CREATIVIDAD Y LA TÉCNICA EN LA COCINA?

La creatividad no debe tener fin, y las técnicas están para usarlas.

¿QUÉ COMEREMOS EN EL FUTURO EN UN RESTAURANTE COMO EL SUYO?

No creo que cambie mucho. Podrán cambiar las formas de trabajar, las técnicas, e incluso haremos muchas cosas nuevas, pero no faltará el producto y la pasión por lo que hacemos que, al final, es hacer disfrutar a nuestros clientes.

DE SUS CREACIONES GASTRONÓMICAS ¿CUÁL ES LA MÁS SOLICITADA POR EL CLIENTE? ¿Y DE CUÁL ESTÁ MÁS ORGUULLOSO Y POR QUÉ?

Más que de un plato solo, la gente nos solicita el menú de degustación puesto que es la mejor forma de conocer lo que hacemos. Ahora estamos haciendo un estudio sobre el aceite de

oliva, viendo cómo modificar las texturas. En este sentido, estamos haciendo un trabajo muy interesante que nos ha dado muchas satisfacciones.

¿SEGUIRÁ DE MODA LA ALTA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA A MEDIO Y LARGO PLAZO?

Estoy seguro que sí. Hay muchos cocineros que están trabajando para que así sea. Lo que no debemos hacer es dormirnos en los laureles y usar la coherencia en todo momento. ■



GALARDONES PARA EL CASINO

El Casino de Madrid está de enhorabuena, ya que la Academia Internacional de Gastronomía no sólo ha concedido el premio Chef L'Avenir a su jefe de Cocina, sino que la sumiller de su restaurante, María José Huertas, ha sido galardonada como Sommeller L'Avenir (sumiller del futuro). Además, la Terraza del Casino también ha recibido, esta vez de la Academia Española de Gastronomía, el premio Sánchez Cotán 2005 al mejor diseño de carta de restaurante. Este galardón destaca especialmente la elegancia, el equilibrio y la gran creatividad mostrada en las nuevas cartas del restaurante, la primera «carta de presentación» para el cliente que se sienta en la mesa de un lugar tan emblemático como éste.

El madrileño Paco Roncero realizó sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y en 1990 realizó su primer stage en el Zafacaln y más tarde en el Hotel Ritz de Madrid. En 1991 pasó a formar parte de la plantilla del Casino de Madrid, convirtiéndose en su jefe de Cocina del Departamento de Banquetes en 1994. Tres años más tarde, obtuvo el segundo puesto en el Campeonato de Jóvenes Cocineros de la Comunidad de Madrid y el tercer puesto en el Campeonato de España. En 1998 el Casino de Madrid fichó a Ferrán Adrià como asesor gastronómico, lo que supuso una verdadera revolución en el panorama gastronómico madrileño y español. Tras un período de formación de un año en El Bulli, junto a Adrià, Roncero fue nombrado jefe de Cocina del Casino de Madrid en el 2000.