

Medio: Revista

Sección: Gastronomía

Espacio: 1.123,2 cm<sup>2</sup>

## FUERA DE SERIE

14 de diciembre de 2007

Audiencia: 90.000

Difusión: 60.000

Valor Publicitario: 7.400 €

### MI FIN DE SEMANA PERFECTO

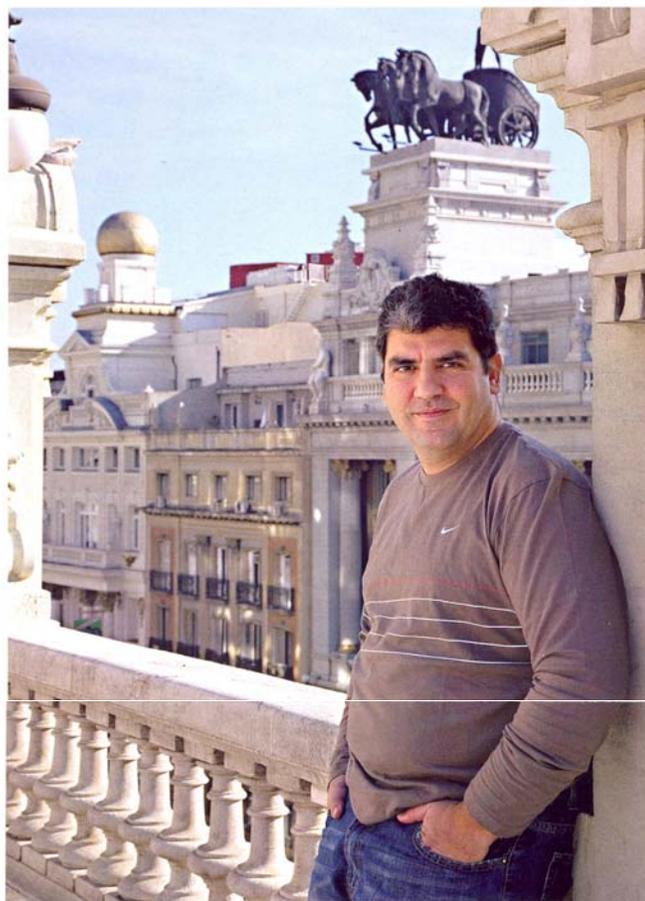
## Paco Roncero\*

Alejado todo lo que puede de los fogones y acompañado de su familia. Así es como le gusta pasar los fines de semana, o más bien los pocos domingos que tiene libres, a este prestigioso chef madrileño.

“ MIS FINES DE semana son un poco tristes, la verdad, porque la mayoría de ellos tengo que trabajar, al menos, los sábados que es casi imposible escaparse de las cocinas. Los domingos intento que sean sagrados y los reservo para estar con la familia, aunque no siempre lo consigo... El caso es que, quizá porque las circunstancias hacen que sea muy escaso el tiempo libre que tengo a la semana, los domingos que puedo estar en casa son muy importantes para mí. Me gusta comer con mis padres y mis hermanos en algún restaurante o en casa –pero sin ponerme a cocinar, claro, porque no me apetece absolutamente nada– y el resto del día se lo dedico a mis hijos y a mi mujer; vamos al cine, les ayudamos a hacer los deberes, descansamos y, por supuesto, cenamos juntos en casa. Cuando puedo, también saco tiempo para cultivar una de mis pasiones, la informática. Tengo el vicio de comprarme todas las novedades con botones que salen al mercado y los domingos intento toquetearlas. Y ya está. Así es mi fin de semana típico, pero unas pocas veces al año –muy pocas en realidad– intento hacer algo diferente y, esas

veces sí, incluyo el sábado. Me reúno con unos cuantos amigos cocineros y organizamos una escapada lo más lejos posible del trabajo. Evidentemente, la cocina está muy presente porque todos pertenecemos al ámbito gastronómico, pero intentamos acercarnos a ella de un modo diferente. Por ejemplo, hace poco hemos ido a una casa rural en Santander, en un pueblo pequeñoísimo con unas vistas impresionantes. Comimos, en restaurantes de toda la vida, delicatessen como cocido montañés, una delicia. Se trata de pasar unos días juntos y relajarnos lejos de la ciudad así que no necesitamos demasiados lujos. Y por último, hay muchas veces que tengo que viajar por motivos de trabajo y pasar el fin de semana fuera. Por ejemplo, mi penúltima salida me ha llevado a Australia y la última a Colonia.

En estos viajes, al contrario que en mis escapadas, sí intento comer en los mejores sitios, en los restaurantes de referencia, para ver cómo se está trabajando en esos lugares. Y la verdad es que es difícil disfrutar de las delicias –o no– que te sirven porque, en realidad, estás trabajando. De hecho, muchas veces comemos y cenamos dos veces para aprovechar bien el tiempo... En fin, reconozco que no es mito



FOTOGRAFÍA DE CARMELA GARCÍA

esó de que la hostelería es uno de los trabajos más sacrificados. Trabajo de lunes a sábado desde las ocho de la mañana hasta más de la una de la madrugada y los días son intensísimos (delante de los fogones y del ordenador para gestionar los restaurantes, inventar recetas...). Lo disfruto de tal manera que lo que me cuesta es, precisamente, desconectar. De hecho, los pocos sábados que no trabajo estoy como

perdido, igual que la Nochevieja que libro, no sé ni qué hacer. Pero supongo que a lo bueno uno se acostumbra rápido, así que, este año, segundo consecutivo, ¡como las uvas en casa!

“

\* JEFE DE COCINA DEL CASINO DE MADRID Y PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA 2006

**SUS FAVORITOS:** PARA COMER EL VENTORRILLO MURCIANO. C/ DE LOS TRES PECES, 20. MADRID. TEL. 91 528 83 09. SUDESTADA. C/ MODESTO LAFUENTE, 64. MADRID. TEL. 91 533 41 54. JANATOMO. C/ REINA, 27. MADRID. TEL. 91 521 55 66. / PARA ESCAPARSE POSADA TORRE DEL MILANO, RUISEÑADA, COMILLAS. CANTABRIA. TEL. 942 722 244. WWW.TORREDELMILANO.COM RESTAURANTE CASA FRUTOS. VEGA DE PÁS, CANTABRIA. TEL. 942 59 50 82

UNIDAD EDITORIAL REVISTAS S.L.U.  
Presidenta: Carmen Iglesias  
Consejero Delegado: Antonio Fernández-Galiano  
Director General Publicidad: Alejandro de Vicente  
Directora General: Aurora Catá  
Director General Editorial: Pedro J. Ramírez  
Director Editorial: Miguel Ángel Mellado  
Director de Arte: Rodrigo Sánchez

fuera  
de serie

Directora: Elena Fior  
Directora de Arte: Gemma Peñaalba Redactora jefe: Sonia Aparicio  
Redacción: Sergio Cabrera, Dries Larro y Harbel González  
Diseño y maquetación: Irene Burgoañe, Mónica Navarro y Miryam Veros

**PUBLICIDAD.** Director comercial: Jesús Zaballa. Directora de Área Suplementos: Cristina Espinosa. Director de Área Económica: Pablo Diemeyer. Directora Fuera de Serie: Eva Fernández. Teléfono: 91 433 55 38. Coordinación: Esteban Garrido. Madrid: Tomás Muñoz. Tel. 91 443 55 36. Barcelona: Alicia Monteagudo. Tel. 93 227 67 11. Yvonne de Pfaff. Tel. 93 227 67 11. Bilbao: Juan Luis González Anduiza. Tel. 94 435 65 20. Valencia: José Vicente Sánchez-Beato. Tel. 96 351 77 76. Sevilla: Miguel Dávila. Tel. 95 499 14 40. A Coruña: Miguel Vizu. Tel. 981 20 85 37. Vigo: Manuel Carrera. Tel. 986 22 91 28. Zaragoza: Álvaro Cardemil. Tel. 976 40 50 53. **MARKETING.** Directora: Samary Fernández. GERENTE: Massimo D'Angelo. Director de Producción: Vicente Pedrueza. Sociedad editora: Unidad Editorial, Revistas S.L.U., Madrid 28033, Avenida de San Luis 25 27.

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede ser ni en todo ni en parte reproducida, distribuida, copiada o publicada sin el consentimiento expreso de los editores. Se permite la explotación económica y la transformación de esta obra si se menciona y cita al editor y a los autores en el artículo 17 del Real Decreto Legislativo 1/1996, de 15 de febrero, de modificación de la Ley de Propiedad Intelectual, quedando expresamente prohibida la explotación de los contenidos de esta publicación en otros medios (cómics, juegos o títulos de recopilación de artículos periodísticos).