

Medio: Revista

Sección: Entrevista

Espacio: 816 cm²

BAR&RESTAURANTE

Octubre / Noviembre de 2008

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 850 €

bar&restaurant
LA REVISTA PARA LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA

ENTREVISTA

Entrevistamos a Paco Roncero

¿Cuáles son los motivos que te llevaron a los fogones?

Había en mi familia varias personas que se dedicaban profesionalmente a la hostelería y fueron las que me contagiaron la pasión por la cocina.

¿Cuáles son las situaciones más graves que has tenido y cuáles han sido las soluciones tomadas?

Afortunadamente no hemos tenido situaciones graves salvo una señora que se atragantó en una boda con un trozo de solomillo. Al final, todo quedó en un susto.

Para Ud, ¿qué es más importante gestionar en un restaurante, la cocina o la sala?

Las dos áreas son igual de importantes porque sin una no funciona la otra.

Ya sé que es difícil responder a esta pregunta, pero aun así se la voy hacer. Para Usted, ¿cuál es la mejor cocina regional de España?

Todas son muy buenas y muy diferentes a la vez.

En la polémica entre Santamaría y Ferran Adriá, ¿Ud. dónde se sitúa?

Soy feliz cocinando.

Ya sé que para esta pregunta tendrá una respuesta subjetiva, pero

aun así se la haré, porque creo que tiene interés: ¿se atrevería a decirme el peor plato de la cocina Española?

Yo creo que no hay plato malo si está hecho con buenos productos, con cariño y con esmero.

¿Me puede decir cuál sería para usted el aperitivo ideal entendiendo por el mismo sólido y líquido?

Hay varios: Croquetas de jamón, ensaladilla rusa o un pincho de tortilla siempre acompañados de una cerveza bien tirada.

De todo lo que aprendió en Zalacaín, ¿qué es lo que más le ha servido?

Estuve en Zalacaín en la época en la que estaba terminando mis estudios de hostelería y me sirvió para asentarme como cocinero.

En El Giardinetto de Barcelona desde hace más de 10 años cualquier comensal se puede tomar los "Spaghetini al laurel de Sofía Loren", que siempre llegan a la mesa con las mismas características, o bien, los magníficos huevos estrellados del Landó de Madrid. Deme las claves para que una carta de un restaurante sea atractiva. ¿Es partidario de cambiar el

contenido de las cartas o bien mantener todo o parte de los platos de las mismas?

La Terraza del Casino es un restaurante de cocina creativa y lo que la gente espera por lo tanto es creatividad y renovación en los platos, sin olvidar nunca algunos platos "clásicos" que nos demandan los clientes y aunque no estén en la carta, están en sugerencias o en el menú de degustación.

Es indudable que muchas cadenas hoteleras han hecho un gran esfuerzo para conseguir mejorar sus restaurantes. Usted, que tiene experiencia y ha participado en algunos proyectos, ¿cree que se ha conseguido ese objetivo?

Los restauradores hoy en día se ayudan de las cadenas hoteleras para hacer sus restaurantes con lo cual, indudablemente, se ha conseguido.

Usted ha participado en Canal Cocina con mucho éxito. ¿Podría darme el nombre de otros 3 compañeros que participen en ese canal que usted destacaría por sus cualidades culinarias?

Juan Pozuelo, Juan Pablo Felipe o Sergi Arola.

Estado Puro NH, Paseo del Prado

