

Medio: Internet

Sección:

Espacio:

ESTRELLADIGITAL.COM

27 de diciembre de 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario:

Toda la
actualidad
financiera,
económica y
bursátil en:

ESTRELLADIGITAL.es



Presidente/Fundador: Pablo Sebastián - Editor: Germán Yanke - Director: Armando Huerta - 27 enero 2009
portada españa mundo economía turismo cultura deportes medios financiero bolsa videos tiempo cartas

Número 3.765 Año X

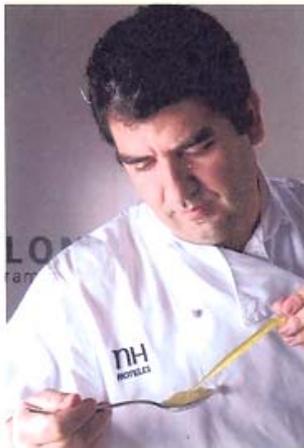
MADRID FUSIÓN 2009

"Cuando la gente oye 'tapa' se vuelve loca", afirma Paco Roncero

El cocinero que preparó junto a Arzak y Adriá un menú para la cena previa a la boda de los Príncipes de Asturias apuesta por los platos "contradictorios" en la carta

Ha cocinado para los príncipes de Asturias y también para Rodilla, diseñando sandwiches y ensaladas. Este reconocido chef ha escrito libros (*Bocadillos y ensaladas, Tapas del siglo XXI*, entre otros) y ha colaborado con la sección gastronómica del diario *El País*. Se trata de Paco Roncero, director y jefe de cocina de El Casino de Madrid y director gastronómico del restaurante de tapas, también madrileño, Estado Puro. El chef comenta para ESTRELLA DIGITAL cómo ha sido la cumbre gastronómica de Madrid Fusión, del 19 al 22 de enero. Además, confesó a este periódico su tapa favorita: la croqueta de jamón.

Miguel SÁNCHEZ GIL DE ORGAZ
Madrid



¿Qué es lo que más le ha gustado de Madrid Fusión en estos días?
¿Piensa que se podría mejorar algo?

Cada cosa tiene su momento y en esta ocasión ha habido fantásticas ponencias, realmente todas. No se tiene todos los días la oportunidad de ver a cocineros reconocidos. Yo realmente echar, no he echado nada de menos.

Por ejemplo se ha hablado de cocina de vanguardia, se ha experimentado con texturas, como ayer con el tarro de lombrices (un postre con sabores de tierra, como la trufa) desde la imaginación y la ironía. Está a favor con este tipo de experimentación, un poco la cocina tradicional pero buscando cosas nuevas

Es la evolución natural de cualquier cosa? Cuando alguien viene al restaurante lo que más me gusta es hacerle sentir experiencias positivas por supuesto, y cuando se vaya del restaurante se siga acordando no sólo de lo que ha comido sino del ambiente, del servicio que le hemos dado.

Hay cocineros que piensan que la vanguardia no puede estar nunca supeditada al gusto, que lo importante es que el cliente se vaya contento. Ayer, Ferrán Adriá reconocía que era consciente de que su plato de ortiguillas con ostras y sesos, no le iba a gustar al 50 por ciento de los clientes. ¿A la hora de crear un plato es lo más importante: la novedad o asegurarse que le guste a la mayoría?

Tú cuando cocinas intentas sobre todo que sea un plato rico, aromático, gustoso, que tenga textura, un conjunto de cosas? Desde siempre, en una carta de veinte o de treinta platos, o de treinta o cuarenta, siempre habrá un plato que sea contradictorio y yo creo que es positivo porque no son platos malos sino que hay gente a la que les gusta más y a otros menos. Yo sí que veo positivo que haya platos un poco contradictorios con respecto al resto del menú.

Hablando de Ferrán Adriá, después de haber trabajado con él, se considera su discípulo, como se suele decir...

Mi primera etapa como cocinero, la comida tradicional, lo que ha sido mi mayor desarrollo y que sigo utilizando, el mundo de la vanguardia... en ese sentido sin duda es mi maestro, pero con más compañeros.

¿Qué es lo que más destacaría de él?

Yo lo que más destacaría de él es su forma de pensar, su filosofía de trabajo

El primer día de las Jornadas Gastronómicas se habló de la cocina en crisis, la comida de toda la vida pero llevada a la alta cocina. ¿Considera que esto es una buena idea?

Pero eso lo llevamos haciendo toda la vida, es la evolución normal de cada cosa, lo que

OPINIÓN ESTRELLA

- **Pablo Sebastián**, Zapatero, perdido frente al paro
- **Germán Yanke**, El Gobierno dialogante
- **José Oneto**, Tengo una respuesta para usted.
- **Fernando González Urbaneja**, El Barclays devuelvo lo que se llevó el RBS
- **Marcello**, Aznar habla en serio
- **José Javaloyes**, Guantánamo y pena de muerte
- **Enrique Badia**, Demasiados fallos, con demasiada frecuencia
- **Ignacio del Río**, La trama
- **Alberto Piris**, Olvidar la guerra contra el terror
- **Miguel Ángel Rodríguez**, El Papa necesita algo más que un canal de televisión
- **Shaun Riordan**, El desafío exterior de Obama
- **Alberto Miguez**, Una jaula de grillos
- **Rubén Loza Aguerrebere**, La foto misteriosa
- **Daniel Martín**, Sonetos
- **Jaime Peñafiel**, El paquete se amplía
- **Antonio Cubero**, El Bernabeu se aburre
- **Julián García Candau**, Las cifras del Barça, incontestables

decíamos antes. Nuestra tradición no debemos de perderla nunca porque es parte de nuestra cultura, es algo propio y que no debemos perder. Un plato de toda la vida, lo conseguimos mejorar respetando, las formas, la receta tradicional, pues fantástico.

Sobre las giras de aceite, en las que ha dado a conocer mundialmente este producto ¿en qué lugar considera que ha tenido mayor acogida?

En todos los sitios ha tenido una buena acogida, aunque pudiera resultar al principio un poco caro, en todos los países ha tenido una acogida enorme.

Y en cuanto a la reacción de la gente, ¿qué es lo que más le ha llamado la atención a los que nunca lo habían probado?

Antes de probarlo no es que estuvieran reacios pero quizá sí les sorprendía, pero una vez que lo han probado la reacción ha sido muy buena.

Las tapas han tenido su espacio propio y en Estado Puro (situado en la plaza de Neptuno de Madrid) se degusta esta especialidad, ¿cuál es su tapa favorita?

La tapa que siempre me comería cuando voy a comer de tapas es una croqueta de jamón, bueno una de ellas.

Parece que la etapa está teniendo una gran repercusión en el exterior, ¿la cocina tiene ahí futuro?

Por supuesto, fuera de España cuando la gente oye "tapa" se vuelve loca, yo creo que es una de las palabras más internacionales y a la gente le encanta si hablas de comida española.

¿Cómo fue la experiencia de preparar junto a Juan Mari Arzak y Ferrán Adrià la cena en el Pardo para los príncipes de Asturias, celebrada antes de su boda?

Por supuesto era mucha responsabilidad pero fue un orgullo que se acordaran de mí para este evento, a pesar de la presión nos lo pasamos francamente bien.
