

Medio: Internet

Sección:

Espacio:

HOLA.COM  
5 de febrero de 2009

Audiencia:

Difusión: 52.255

Valor Publicitario:

www.hola.com

Isla Mauricio

www.tourismmauritius.mu

hola.com Cocina

Boletines Buscador Suscripciones Edición Digital

PORTADA ACTUALIDAD MODA BELLEZA COCINA VIAJES NOVIAS HOMBRE NIÑOS FAMOSOS REALIZA CINE MÚSICA

NOTICIA GALERIA DE IMÁGENES

05-02-2009

## Paco Roncero: '¿Alta cocina?', en realidad sólo hay buena y mala cocina'

Hola.com entrevista al prestigioso chef del restaurante madrileño La Terraza del Casino, autor de asombrosas creaciones culinarias y fan incondicional de unos buenos 'huevos fritos con patatas'.



Ampliar foto

Paco Roncero practica desde los fogones de La Terraza del Casino una de las cocinas más emblemáticas e interesantes de la capital.



Ampliar foto

Suelo ajedrezado, colores azules, espejos, lámparas y portafuegos de exclusivo diseño... el comedor de La Terraza del Casino fue reformado en octubre de 2007 por el premiado diseñador madrileño Jaime Hayón.



Ampliar foto

A mediados del año pasado Paco Roncero abrió Estado Puro, un local donde el cliente encuentra 'soas' (madres elaboradas con productos de buena calidad) y con una presentación muy cuidada, según asegura el cocinero.



Ampliar foto

Estas minihamburguesas son un ejemplo de lo que los comensales encuentran en la apetible carta de Estado Puro.

Curtido en las cocinas de El Bulli, Zalacain o el Hotel Ritz, Paco Roncero es uno de esos chefs 'todoterreno', capaces de hacer muchas cosas y de, además, hacerlas muy bien; jefe de cocina desde el año 2000 de La Terraza del Casino (premiado con una estrella Michelin); 'culpable' de la apertura el pasado año de Estado Puro, uno de los locales de tapas más interesantes de la capital; autor de libros; presentador de programas de cocina; protagonista de importantes congresos culinarios...

Precisamente en esa faceta de 'ponente' pudimos ver a Paco hace escasos días con ocasión de la última edición del certamen 'Madrid Fusión', donde este cocinero, risueño, humilde e 'hiperactivo', ofreció una vez más toda una lección de ingenio culinario...

-Recetas con whisky, tapas con coca-cola, 'papeles' de queso provolone... son sólo algunas de sus aportaciones a 'Madrid Fusión 2009'. ¿Tiene límites la imaginación de Paco Roncero?

Bueno, en realidad la imaginación o la creatividad no deben tener barreras, en gastronomía lo único que debemos respetar es el producto.

-¿Cómo valora esta última edición del congreso?

Como todas las ediciones, muy positiva. Madrid Fusión sigue siendo el mejor congreso gastronómico de España.

-Dice Santi Santamaria que a este tipo de salones 'siempre van los mismos cocineros y que sólo se premia la radicalidad y la extravagancia'... ¿imagino que no suscribe sus palabras...

Cada uno es libre de expresar sus opiniones.

-También hubo tiempo en el congreso para hablar sobre la crisis referida al sector restauración y las posibilidades que hoy tiene el cliente de disfrutar de una cocina más elaborada a precios asequibles. Su restaurante de tapas Estado Puro es un buen ejemplo...

Estado Puro no surgió como consecuencia de la crisis, era un proyecto que tenía en mente desde hacía ya algún tiempo y Nih Hoteles me brindó la oportunidad de llevarlo a cabo. Debido al momento en el que estamos, parece que ha sido al revés pero no es así. Lo que sí es cierto es que en Estado Puro lo que el cliente encuentra son tapas tradicionales elaboradas con productos de buena calidad y con una presentación muy cuidada.

-'Discípulo aventajado de Adrià en Madrid'... ¿ha llegado a cansarse de esta etiqueta?

Claro, porque no hay otro en Madrid... (ríe). Siempre es un honor, además creo que todos deberíamos agradecer a Ferran que la gastronomía española sea un referente mundial.

-¿Considera la gula un pecado?

La verdad es que a mí me encanta comer aunque reconozco que hay que hacerlo con moderación.



VINOS DEL MES



NÓ TE LO PUEDES PERDER



Blog de cocina 'La esencia y el sabor', por nuestra experta Inés Ortega



Alimentos imprescindibles para una dieta sana y equilibrada



Vinos con firma femenina

ENOLOGÍA



YA EN SU QUIOSCO



Exclusiva: La fiesta del primer cumpleaños de Sacha Thyssen. Primer encuentro de Blanca y Borja con la baronesa tras la polémica prueba de paternidad

- HOLA de la semana
- Suscripciones
- Ver edición digital de HOLA!



Alta Costura Más de 200 páginas donde podrás descubrir cuáles son las últimas tendencias para este otoño-invierno 2008-09

- Otros especiales

**-¿Cuál es, además de la española, su cocina favorita?**

La cocina japonesa.

**-La música amansa a las fieras... ¿cree que la cocina tiene el mismo 'efecto terapéutico'?**

Creo que sí. Nosotros los cocineros lo vemos desde el lado profesional pero hay mucha gente que lo hace para relajarse puesto que se utilizan los cinco sentidos y esto hace que no pienses en otras cosas.

**-Trabaja en sus restaurantes, da conferencias, publica libros, hace programas de cocina en televisión... ¿cómo se concilia todo eso con la vida familiar?**

La verdad es que es difícil por los horarios que tenemos pero cada momento libre que tengo lo reservo para estar con mis hijos.

**-¿De qué plato, creado por usted, se siente más orgulloso?**

De lo que más orgulloso me siento es del trabajo realizado con el aceite de oliva y en concreto con la 'Soba de aceite de oliva virgen extra', es nuestra versión de un plato japonés donde se emplea el aceite de oliva como ingrediente principal.

**-Dicen algunos actores que les gustaría morir en el escenario... ¿a usted le gustaría hacerlo 'entre pucheros'?**

Eso nunca se sabe...

**-¿Con qué 'se relame' Paco Roncero?**

¡Uy!... con muchas cosas por ejemplo con unos huevos fritos con patatas.

**-Cocina de autor, cocina de vanguardia... mucha gente de a pie se pierde entre tanto término y tanto 'nitrógeno líquido'... ¿cómo explicaría de forma sencilla a todas esas personas de qué va todo esto de la 'alta cocina'?**

Yo creo que en realidad sólo deberíamos distinguir entre buena y mala cocina.

**-He leído que es un apasionado de la fotografía, ¿cree que tiene puntos en común con la gastronomía?**

La fotografía me aporta a nivel visual o estético para inspirarme en la presentación de los platos y además de esto, al realizar mis propias fotos de platos, sabemos perfectamente cómo queremos hacer la foto, qué ingrediente o textura destacar, etc.

**PULSE SOBRE LAS IMÁGENES PARA VER SU AMPLIACIÓN Y EL RESTO DE FOTOGRAFÍAS**