

Medio: Periódico

Sección: Salsa de chiles

Espacio: 449,5 cm2

ABC
25 de mayo de 2009

Audiencia: 791.000

Difusión: 300.000

Valor Publicitario: 20.936,70 €



Salsa de chiles en Punto Radio

PUNTO RADIO

Hoy, Paco Roncero (La Terraza del Casino) «Ahora hago mi propia cocina»

«El servicio supone el 50 por ciento del éxito del restaurante»

POR **CARLOS MARIBONA**
FOTO: **ÁNGEL DE ANTONIO**

MADRID. Hace 18 meses concluía la reforma de La Terraza del Casino. Paco Roncero, chef ejecutivo y director del Casino, culminaba así una importante mejora destinada a consolidar este restaurante entre los grandes de Madrid. Conseguido un espacio adecuado, trabaja desde entonces en una definición propia de su cocina que pasa por romper amarras de manera casi definitiva con Ferrán Adriá, asesor de este establecimiento. Al madrileño le ha perjudicado que le consideraran un simple ejecutor de las creaciones de El Bulli. Poco a poco fue incorporando sus propios platos y ahora parece que ha logrado su objetivo mediante «snacks», «tapi platos» y la recuperación de recetas de siempre puestas al día. Cada vez más, en los platos de Roncero hay mucho producto y mucho sabor. También abundantes toques frescos para aligerar las combinaciones. En la actualidad ofrecen tres menús, el clásico de degustación a 120 euros; una versión más corta por 95 euros; y para los mediodías un menú express que permite comer en una hora, por 60 euros.

Mención especial para el equipo de sala, cada vez mejor, con dos grandes profesionales a la cabeza: María José Huertas como sumiller, manejando una espléndida bodega; y Alfonso Vega, como primer maitre. Una de las ideas de Roncero sigue siendo que algunos platos se rematen en la sala para darle a su equipo un merecido protagonismo. Este es precisamente uno de los temas que tratamos con él en el programa gastronómico de Punto Radio, Salsa de Chiles, que podrán escuchar el próximo viernes a partir de la siete y veinte de la tarde (www.puntoradio.com). Roncero se muestra orgulloso de



Paco Roncero y el bodeguero Rafael Palacios

tener un equipo tan profesional y tan preparado y asegura que el cincuenta por ciento del éxito de un restaurante depende del servicio de sala. Como él dice, «no debe haber división entre camareros y cocineros, se trata de un solo equipo».

En la tertulia, celebrada en el taller de cocina del Casino en el que Roncero y su equipo experimentan con nuevos platos, participa también el bodeguero Rafael Palacios, hijo de José Palacios Remondo, fundador en 1948 de la conocida bodega riojana que lleva su nombre. Rafael ha sabido encontrar una línea propia, especialmente con los blancos. Desde 2004 tiene su bodega en Galicia, en el valle del Bibei, dentro de la D. O. Valdeorras, con viñedos viejos de godello que son los de mayor altitud de esa Comunidad, y suelos arenosos idóneos para hacer vinos refinados. Mediante viticultura tradicional, Palacios elabora uno de los grandes blancos de España, el As Sortes. Se trata de un vino de largo recorrido en botella, aunque el éxito obtenido hace que la gente lo beba demasiado pronto, pese a que, como dice el bodeguero, «los grandes blancos no se deben beber jóvenes». As Sortes tiene un hermano menor, mucho menos conocido, que se llama Lauro do Bolo, elabo-

La Terraza del Casino

Alcalá, 15. Tel. 91 521 87 00.
Cerrado sábados al mediodía, domingos y festivos. Tarjetas: todas. No se permite fumar.
Precio medio: 120 euros.

rado también con uva godello y un poco de treixadura y con cinco meses de crianza en roble. Un blanco elegante, intenso y mineral, a un precio muy competitivo: 12 euros.

Con Roncero hablamos también de su línea de trabajo, un tanto eclipsada durante años por la fuerza de la cocina de Ferrán Adriá, asesor culinario del Casino. «El trabajo que hacíamos no se reconocía. Poco a poco hemos ido rompiendo barreras y ofreciendo platos que expresan nuestra forma de entender la cocina. Se puede decir que ahora hago mi propia cocina». Roncero y su equipo incorporan novedades de manera permanente. Un proceso de creación que, como nos explica el cocinero, se basa fundamentalmente en la sencillez y en el buen producto.



<http://blogs.abc.es/gastronomia>