

Medio: Internet	<b>CONMUCHAGULA.COM</b> 26 de junio de 2009	Audiencia:
Sección: Gastronomía		Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario: 250 €



## Paco Roncero: “También en tiempo de crisis hay que adaptarse al cliente”



Paco es de esos cocineros de los que te fías, no sólo hace cocina buena, sino que él también parece y es bueno. Una buena persona que cocina, esa es la imagen que transmite este chef que empezó como ayudante de cocina en la **Terraza del Casino** y hoy es uno de los mejores cocineros de España, y además uno de los que mejor caen a todo el mundo por su sencillez, su trabajo sin ostentaciones ni juegos malabares, y por su evidente honradez. Ha sabido hacer algo muy difícil: hacer valer su personalidad frente a la del número uno del mundo, Ferran Adriá, que desde el año 2000 asesora el restaurante. Sus guarniciones te asoman a su mundo gastronómico, llenas de técnica e imaginación, así como su excelente menú degustación. Es un artista sincero con los pies en la tierra cuya prioridad no es su lucimiento gastronómico, sino el disfrute de sus clientes en la mesa. En esta entrevista de [conmuchagula.com](http://conmuchagula.com) nos ha hablado de sus proyectos, de su cocina de verano y de su último logro: perder más de veinte kilos: *“Hemos incluidos platos en la carta de verano muy frescos, pero ahora cambiamos la carta todos los meses, sobre todo las tapas, según vamos inventando platos. No los guardamos como antes, cuando los vemos redondos los sacamos enseguida, sobre todo en el menú degustación, y si gustan los ponemos en carta; así queda más dinámica”*

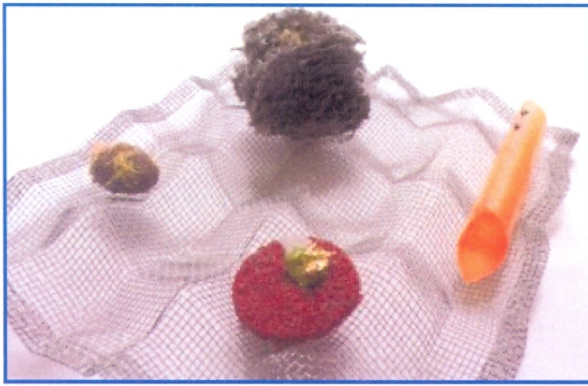
### ¿En qué momento se encuentra tu cocina?

Nosotros hemos madurado mucho, hemos conseguido la regularidad gastronómicamente hablando, que quizá nos pudiera faltar años atrás. Estoy muy satisfecho porque siempre hemos tenido una cocina muy consistente, y el hecho de trabajar con Ferran, de estar a su lado, la ha hecho aún más consistente, pero todos buscamos una línea y ahora lo estamos consiguiendo, evidentemente nuestra forma de pensar es muy “adriana”, porque llevamos diez años trabajando con él.

### ¿Cuál es la relación entre la Terraza del Casino, Paco Roncero y Ferran Adriá?

En 1998 Ferran entró a formar parte del equipo del Casino, yo estaba abajo, en la zona de banquetes, y con él entró otra persona. En el año 2000 esta persona decidió marcharse y entré yo. Desde 1998 tengo relación con Ferran, pero mi relación fuerte con lo que ha sido la cocina del Bulli ha sido desde el 2000, yo sabía que tenía que empaparme mucho de la filosofía de El Bulli, pero que también debo seguir mi propia línea, así se lo hice saber a Ferran cuando me hice cargo de todo esto; le dije que no quería que me pasara lo que le pasó a la otra persona: que todos eran platos de el Bulli.

### ¿Y ahora cómo se desarrolla la cocina de El Bulli en la Terraza del Casino?



Lo que se hace en El Bulli sólo se puede hacer allí, por el entorno, por Ferran, hay 40 cocineros para 40 comensales y luego el público va a dejarse dar de comer por Ferran. El cliente que viene a la Terraza es completamente diferente: vienen por el tipo de cocina o por el sitio, pero no vienen 100% a que les demos de comer lo que queramos... Vienen por el producto, porque en Madrid la gente come mucho producto. A mí me encanta el mundo de la tapa, diferentes platos, cosas ricas... Aquí es muy difícil salvo en el menú degustación; cuando yo me hice cargo de la cocina 2008 nadie tomaba menú degustación, yo empecé a hacerlo, pero realmente la gente quería comer dos platos. Poco a poco hemos ido introduciendo a la gente en otra forma de comer, al principio jungando un poco, haciendo cosas muy creativas acompañando producto más tradicional; poco a poco hemos ido metiendo técnicas, y desde hace un par de años la gente, sobre todo en las cenas, piden menú degustación.

### **Es pregunta obligada, en los restaurantes de cocina de autor, saber cómo os ha afectado la crisis**

Pues hemos hecho el menú dos platos por 60€ con el concepto, 60 x 60, un menú que puede tomarse en 60 minutos por ese precio. Es una forma de que quien no venía porque no tenía mucho tiempo, o porque una comida de más precio hay que disfrutarla más tiempo, pueda ahora venir. Lo que no quería es bajar la calidad, y tenía claro que había que poner algo así: un menú más corto, ya que nuestro menú de 120 € tiene 27 platos.

### **Para corresponder a tu gusto por las tapas has montado el bar “Estado Puro” ¿Cómo va?**

Genial, funciona de maravilla, la palabra lo dice: “gastrobar”, el hecho de no ser un bar, ser un gastrobar te incita, al menos en mi caso, a dar un mejor servicio: porque al final yo monto un bar de tapas con la filosofía de alta gastronomía, intento cuidar mucho el producto, el servicio... Funciona muy bien, estoy muy contento a todos los niveles, te deja un margen... Por 25-30€ la gente come, y es lo que necesita en este momento.

### **¿Cuál es tu tapa preferida como comensal en este momento?**

Yo lo primero que pido en un bar, para ver si me quedo a tapear o no, son las croquetas: si son de jamón, mejor. Las croquetas en nuestro bar son la tapa más vendida, y lo mismo suele suceder en la mayoría.

### **¿Qué platos te han acompañado todos estos años?**

Hay muchos, hay un plato que no es nuestro cuando se hizo el tema de las espumas, Ferran siempre lo decía: La tortilla del siglo XXI, un plato de los que empezamos a poner aquí sabiendo que lo inventó otro, y aunque no lo tengamos en la carta nos lo siguen pidiendo. La tarta de ceps, que es

otro de los platos que la gente pide mucho, la royal de lentejas también. Si te fijas son platos muy tradicionales, con sabores muy contundentes, a mí me gusta mucho que los platos tengan mucha fuerza, para mí es vital.

### **Ferran dice que seguimos viendo la alta cocina como un artículo de lujo, ¿qué opinas?**

Estoy de acuerdo, pero es normal, y más en la época que estamos. Antes la gente se podía gastar 80€ en comer y ahora ya no, pero para eso estamos nosotros para intentar adaptarnos y dar una oferta gastronómica de acuerdo con ello. El producto no ha bajado, ni el personal... estamos manteniendo la calidad y no es fácil.

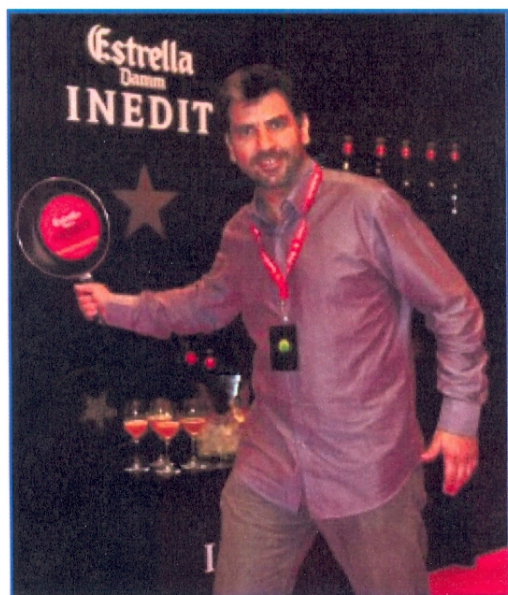
### **Aconséjanos un plato de la carta de verano**

Ventresca de salmón con helado de rábano picante, es un plato muy refrescante. Estamos haciendo unas pruebas con un sandwich de aguacate con helado de mayonesa; enseguida lo pondremos en la carta.

### **¿Dónde se inspira Paco Roncero?**

Principalmente en el taller, donde tengo un equipo de gente trabajando conmigo y allí se nos van ocurriendo las cosas, tomamos nota... También viajando o pensando en el producto.

### **Has adelgazado muchísimo, ¿cómo lo has conseguido?**



He perdido 21 kilos, pero no he hecho ningún tipo de dieta, lo que sí he hecho es intentar cuidarme, hacer mis 5 comidas diarias, desayunar bien, y tomar al menos 5 piezas de fruta al día. También cuidar las cenas: si veo que comiendome he pasado, en la cena tomo verdura, o un pescado o pollo a la plancha, el resto ha sido ejercicio: me puse a comer hace tres meses, todos los cocineros de Madrid corremos juntos. Hemos creado un grupo y hasta nos hemos apuntado al Maratón de Nueva York, iremos en Noviembre.

### **¿Y quién es el más paquete de todos?**

Yo, yo soy el coche escoba, yo empecé con 112 kilos, ahora estoy con 90, era el coche escoba ahora

ya no lo soy -dice sacando pecho-, nos hemos apuntado para correrla Maratón, iremos Darío Barro, José Luis de Lágrimas negras, Mario Sandoval...

### **¿Alguna vez te has planteado algo relacionado con la alimentación de los deportistas?**

Tengo en la cabeza una idea para en el próximo “Estado Puro” que abramos, que será para finales de año. Tenemos un hotel NH en la plaza del Ángel, enfrente hay un gimnasio “Excelent de la Plaza de Santa Ana” se llama, hace mucho que voy y he pensado preparar una serie de menús saludables.

### **¿Nos darías un consejo para comer bien en casa?**

Hay que comer un poco de todo, con coherencia y sin abusar, pero por desgracia cada vez se cocina menos en casa y se come más fuera.