Medio: Revista	**COCINEROS DE ESPAÑA** Julio 2009	Audiencia: JPG
Sección: Paco Roncero		Difusión: 6.000
Espacio: 2.474,40 cm^2		Valor Publicitario: 4.800 €

ENTREVISTA

Por Saúl Cepeda

PACO RONCERO

EL DISCRETO Y CONCRETO ENCANTO DE LA TAPA

Ha inaugurado su *concept bar* Estado Puro, revolucionando el modelo tradicional de tapeo y su libro Las Tapas del Siglo XXI ya es el icono de una tendencia. Hemos charlado con él sobre una forma de cocina que define a España.

"Comer bien, con un nivel gastronómico digno, por un precio de entre 18 y 25 euros, es algo que sólo puedes conseguir a través del tapeo"

Paco Roncero (Madrid, 1969) cursó sus estudios en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y perteneció a la brigada del Hotel Ritz y a la del restaurante Zalacaín, cuando atesoraba tres estrellas Michelin. Tras una permanencia oportuna en restaurantes del Reino Unido en 1991 se incorporó al departamento de banquetes del Casino de Madrid, donde fue nombrado jefe de departamento en el 94. Se clasificó en el tercer puesto en el Campeonato de España de Cocineros del 97, desde 1998 forma parte del equipo de taller de Ferran Adrià y en 2000 es nombrado jefe de cocina del Casino de Madrid, establecimiento con el que obtuvo una estrella Michelin dos años después.

Cuando el Grupo hotelero NH asume la gestión absoluta del Casino de Madrid, nombra a Roncero director general del establecimiento. Crea entonces el taller de I+D culinario del Casino de Madrid y en 2003 desarrolla el software "Gestor de Cocina", para la mejora de los rendimientos hosteleros.

Es asesor de la cadena Rodilla para el diseño y composición de ensaladas y sándwiches gourmet. Dirige paralelamente elBullicatering (excepto en Cataluña) y el Casino Club de Golf Retamares. Este verano ha inaugurado el bar de tapas de alta calidad Estado Puro en el Hotel NH Paseo del Prado, una iniciativa singular y exitosa. Es colaborador habitual de medios de comunicación como El País o Canal Cocina. Por su trayectoria ha obtenido numerosos premios durante su carrera, entre los que destacan el Premio Chef L'Avenir 2005 de la Academia Internacional de Gastronomía y el Premio Nacional de Gastronomía 2006.

Hablemos de tapas: es una modalidad culinaria que reduce un concepto gastronómico a unos pocos bocados. En el mundo de las letras, se maneja mucho la idea de que el relato corto condensa más literatura que la novela. ¿Pasa con la tapa? ¿Lo ves como una comunicación culinaria más eficiente entre cocinero y cliente? ¿Tenemos en nuestras manos una forma de hablar con el mundo, en términos gastronómicos, sin malentendidos?

Es más fácil comunicarte con los comensales a través de las tapas que con los platos porque amplías las posibilidades de conectar con los gustos del público

El tapeo es una de las formas de comer más importantes de España. Ahora estamos afrontando un cambio de mentalidad, introduciendo un mayor rango gastronómico en las tapas, un servicio de calidad y entornos más agradables; es un movimiento que lleva varios años gestándose. Cuando estuve en L'Atelier de Robuchon, que tiene algunas analogías con la comida de raciones, ya me pareció un modelo de negocio extraordinario y tuve algunas de sus ideas en cuenta para poner en marcha Estado Puro, especialmente acerca de cómo podíamos trasladar la alta gastronomía de autor al tapeo y cómo hacerlo con solvencia. En La Terraza del Casino trabajábamos con un menú degustación que constaba de 27 tapas, pero la proposición del restaurante es muy distinta a la que tenía en mente para un bar de tapeo, especialmente en términos formales, de manera que nos pusimos a adaptar el concepto a un nuevo entorno. En términos culinarios, la tapa transmite mejor los conceptos de un cocinero y los hace más visuales, más comprensibles. A un comensal le resultará más sencillo recorrer mi cocina a través de las tapas, que en una comida con un entrante, un plato fuerte y un postre. Será más estética una tapa con un muslo y un trozo de pechuga de pichón, que el pichón entero en un plato. Sí, es más fácil comunicarte con los comensales a través de las tapas que con los platos porque amplías las posibilidades de conectar con los gustos del público y la variedad de bocados. La tapa no se presta a malentendidos y es tan honesta como quien la prepara, algo que se nota enseguida. Una tapa, siempre te representa

Tapas universales

El crítico José Carlos Capel ha acuñado el término GastroBar para definir los establecimientos que están ofreciendo un tapeo excelente. Habla de espacios como Inopia de Albert Adrià, Sula de Quique Dacosta o tu Estado Puro (a raíz de cuya inauguración ha surgido el vocablo) ¿Qué piensas de este neologismo? ¿Quiere decir que el resto de los bares no son "gastro"? ¿Qué convierte a un local en GastroBar?

Por lo que he hablado con José Carlos de la palabra, creo que el concepto, más que segregar a unos bares de otros, representa una procedencia: define a los establecimientos de tapas de cocineros que han estado dedicados a la alta gastronomía y también expresa una garantía. En Estado Puro estamos trabajando con materias primas de primera calidad y con un servicio profesional de 26 personas entre sala y cocina, algo poco habitual en los establecimientos de tapeo. También hemos pasado por un rodaje de testing en el que han participado grupos de empleados de NH, otra práctica fuera de lo común. "Gatrobar" es un concepto que no me disgusta y, de hecho, creo que necesitamos cada vez más términos para definir lo que hacemos, porque el cambio es constante. Pasó con la denominación cocina "tecnoemocional", que fue muy oportuna para explicar lo que estábamos haciendo en torno a la tecnología y los sabores. Creo que es importante ponerle nombre a las cosas y que dichos nombres tengan algo detrás. Cuando pensé inicialmente el nombre de Estado Puro, tenía en mente un bar que giraba en torno al jamón que no llegué a poner en marcha. Como me gustaba tanto lo que expresaba el nombre, en relación a los productos y a la forma de hacer las cosas, al final lo utilicé en este nuevo proyecto.

"Tapa" es una palabra poderosa. Se escucha y se utiliza ya como emblema en muchos países y no se suele traducir (de hecho, no existe translación equivalente en una sola palabra). ¿Podría ser una de las marcas más potentes que haya tenido nuestra gastronomía para trascender en el extranjero, como ha sucedido con la pizza italiana, el taco mexicano o el dimsum de los chinos? ¿Cómo ves la proyección del término?

Suena muy bien en todos los sentidos y su fonética es sencilla en todos los idiomas. No iba a introducir el término 'tapas' en el libro, pero en la editorial pensaron que tenía mejores posibilidades para la traducción, algo que se ha demostrado con las ediciones en otros idiomas. La palabra mueve mucho y los hosteleros reconocen su potencial en el extranjero, como el caso de José Andrés en Jaleo, quien rápidamente introdujo la palabra tapa, como garantía de sus intenciones culinarias.

Honestidad culinaria

Y de vuelta a España, ¿cómo ves la tapa y las medias raciones en el momento de desaceleración económica del país? ¿Pueden ser la alternativa para redirigir el ocio gastronómico del público y ofrecer mayor rotación a la materia prima de ciertos restaurantes? ¿Cómo ves la cuarta gama en el tapeo?

Creo que el precio es una cuestión fundamental. Comer bien, con un nivel gastronómico digno, por un precio de entre 18 y 25 euros, es algo que sólo puedes conseguir a través del tapeo. Es posible que se pueda redirigir buena parte del público que ha reducido su consumo en restaurantes hacia esta modalidad. En términos de eficiencia hostelera está claro: el modelo de ne-

El gastrobar Estado Puro.

gocio funciona. En nuestro caso, en Estado Puro, trabajamos con pocos mariscos y productos delicados. La elaboración se hace en el momento y con productos de primera. La rotación es alta y renovamos mucho género a diario. En cuanto a las cuartas gamas, qué más quisiera que tener una masa de croquetas con mi receta que me llegase boleada y lista para cocinar. Pero de momento las cuartas gamas en España no alcanzan la calidad que busco y, por si fuera poco, tienen precios muy altos para lo que ofrecen. A día de hoy, prefiero trabajarlo todo en casa.

Probablemente, teniendo en cuenta cómo se abordan los hitos en este país, dentro de poco haya un desembarco de jóvenes cocineros decididos a embarcarse en el mundo de las tapas. ¿Qué les dirías?

Casi todos los que estamos trabajando este nuevo modelo de tapeo, como Quique Dacosta, Albert Adrià o yo mismo, tenemos una gran afinidad profesional con la tapa y eso es necesario para establecer un negocio con fundamento. Yo me lo he pasado muy bien trabajando en el taller para desarrollar la carta de Estado Puro. Imagino que el tapeo se desarrollará más y mejor en los próximos años. Ahora bien, como pasó con el auge de la nueva cocina que encabezó Ferran, es inevitable que nos encontremos con procesos de imitación en las corrientes gastronómicas. Lo importante es ser honesto con las proposiciones. Al final los clientes deciden.

De tapeo con el chef

Si sales de tapeo, ¿qué te gusta encontrar? ¿Cuál es tu tapa favorita? ¿Qué características crees que van ligadas al buen tapeo? ¿Cómo hay que establecer los precios de una tapa?

Me encanta salir de tapas y que haya algo de jaleo en el establecimiento. Quizás en Estado Puro somos un poco más finos de lo que me gusta encontrar en un bar de tapas, pero generalmente cuando trabajas en alta cocina, te cohíbes con esas cosas. Por otro lado hemos buscado un uniforme de sala que se parece al de cocina, porque creo que en un establecimiento de tapeo debe existir poca distancia formal entre ambos equipos. Me gustan mucho las tapas tradicionales: las patatas bravas, la oreja y sobre todo las croquetas. Tomándote una croqueta descubres muchas cosas de un establecimiento, como el cariño que le ponen a sus elaboraciones. De hecho, estoy preparando un libro de tapas tradicionales, porque, pese a lo que se suele pensar de los cocineros que trabajamos con herramientas tecnológicas, generalmente tenemos un respeto enorme por la tradición y sus formas. Los precios de las tapas, como en cualquier escandallo, tienen que ver principalmente con la materia prima que empleas.

Eres un hombre orquesta, apasionado de muchas actividades paralelas a la cocina, como es el caso de la informática. ¿Cómo se aplican las nuevas tecnologías en el tapeo?

Estamos preparando una Web y utilizamos dispositivos PDA para tomar las comandas. Me gusta mucho la fotografía y trabajo con Javi Peñas sobre todos los platos nuevos para garantizar la identidad estética de nuestras prestaciones culinarias. En principio tenemos la idea de utilizar los proyectores de Estado Puro para emitir imágenes de los platos y exponer novedades. Las nuevas tecnologías tienen un enorme potencial, pero hay que conducirlas al unísono, paso a paso y con conocimiento de causa-efecto.

¿Cuándo una tapa? ¿Cuándo un plato?

Es muy subjetivo, pero pienso que puedes comer todos los días de tapeo y de medias raciones. Las tapas te permiten encuentros más informales y en menos tiempo. Ahora bien, yo entiendo que ir de tapas no te obliga sólo a tomar patatas y calamares. Nosotros tenemos diariamente un plato de cuchara y una carta variada para que los comensales no se aburran. Desde un punto de vista nutricional, comer poco, más veces al día, es bastante recomendable, siempre y cuando no nos atiborremos de pan y de frituras. El tapeo lo permite, tanto por dosificación del apetito como por economía.

El secreto está en la mezcla

Que se haga un libro sobre bocadillos y ensaladas puede parecer una anécdota. Que lo firme un chef de prestigio como Paco Roncero es toda una sorpresa. Porque el cocinero estaba pensando en escribir un libro que pudieran manejar todos "pero de verdad", y ¿qué puede ser más fácil de hacer que estos platos fríos tan básicos y socorridos? Que nadie se equivoque: Bocadillos y ensaladas (Everest,, 39,95 €) no es, en absoluto, un libro de recetas al uso, sino un manual práctico de diseño innovador, una suerte de enciclopedia de entrantes, meriendas y cenas improvisadas donde lo que cuenta es saber mezclar un amplísimo abanico de ingredientes, con los que el maestro juega en páginas que se dividen en franjas que ilustran sus mil posibilidades. Panes, temperaturas, rellenos, bebidas, salsas, toppings y aliños nos van a permitir disfrutar de bocatas y ensaladas de autor a partir de ahora.