

Medio: Internet

Sección: Cultura

Espacio:

COPE.ES
20 de julio de 2009

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario: 335 €



ENTREVISTA CON EL COCINERO DEL CASINO DE MADRID

Paco Roncero: "Me encantaría poder cocinar para Rafa Nadal"

Una entrevista con el cocinero del casino de Madrid, Premio Nacional de Gastronomía y estrella Michelin

gaceta.es - 09/07/19

Paco Roncero es una suerte de Picasso de los fogones. Él no cocina, deconstruye: "Modifico el aspecto y la elaboración del plato, pero de forma que siga siendo reconocible". La innovación gastronómica y el apadrinamiento del maestro Ferran Adrià le han valido para alzarse como uno de los chefs más vanguardistas del mundo. Sorprende comprobar que ese bagaje profesional con Premio Nacional de Gastronomía y estrella Michelin incluidas, no ha inmutado la sencillez de este artista culinario.

¿España ha superado a Francia en cocina vanguardista?

Sí, somos la número uno. La cocina española es la más requerida por todos los países. Pero no hay que olvidar que tanto Francia como Italia, a nivel mundial, tienen más restaurantes y cocineros con nombre.

¿Y por qué los restaurantes españoles no han dado el salto internacional?

A los españoles nos gusta vivir aquí, el calorcito, los buenos productos y esto hace que la gente no quiera salir. También influye que nuestra cocina es una cocina muy cuidada y elaborada, de muy buen trato al producto, lo que significa que necesitas hacer un despliegue de gente muy importante. La verdad es que yo echo de menos que haya buenos restaurantes españoles por el mundo.

Hay que usar el producto de temporada que es mucho más barato. ¿La alta cocina está capeando la crisis?

Lo que está haciendo es adaptarse a la crisis. Hemos tenido que reconstituir nuestros menús sin bajar la calidad, el servicio y el producto.

Deme una receta anticrisis.

Más que una receta, lo que hay que hacer es usar el producto de temporada, que es mucho más barato y sano.

¿En su casa también deconstruye sus platos?

Como dice el refrán, en casa de herrero, cuchillo de palo. Sólo estoy un día en casa, el domingo, y no me apetece absolutamente nada cocinar. El único día del año que cocino es el 31 de diciembre.

¿Qué le pide a su madre para comer cuando va a visitarla?



El cocinero del casino de Madrid, Paco Roncero

Le dejo que me haga lo que quiera. Como voy poco, cuando la visito me hace un despliegue de cuatro o cinco platos. Ella sabe que me gusta la cocina de cuchara y siempre tiene un buen cocidito o unas buenas fabes.

¿Qué personaje le gustaría que probase su cocina?

Me hubiera gustado mucho dar de comer a Freddie Mercury, pero por desgracia es imposible. Como me gusta mucho conocer gente del deporte, me encantaría poder cocinar para Rafa Nadal, que es un tío al que sé que le gusta comer bien.

¿Invitaría a Santi Santamaría de tapas a su gastrobar?

Por supuesto que sí. Yo me llevo muy bien con él y con su equipo, aunque no estoy de acuerdo con sus opiniones.

¿Se han puesto aliado los cocineros españoles para luchar contra la obesidad?

¿Por las raciones pequeñas? No, eso es un error, un mito. Hoy en día todos los cocineros tenemos muy claro que los clientes se tienen que ir bien alimentados. El menú degustación largo del Casino tiene casi un kilo de comida, con lo cual es casi imposible que nadie se vaya con hambre. Lo que sí hemos hecho muchos de los grandes cocineros y gente de la restauración es hacer un pequeño club de la salud. Llevamos ya casi un año corriendo todos juntos los domingos y ahora nos estamos preparando para una maratón que hay en Nueva York.