

ENTREVISTAS Y OPINIÓN

Paco Roncero - Cocinero, dos estrellas Michelin
«La cocina de autor es imposible con 4.000 comensales»

Me gusta 0 +7 0 Tuenti 0



«La cocina de autor es imposible con 4.000 comensales»

4 Noviembre 11 - - Raquel Bonilla

 Doble clic sobre cualquier palabra para ver significado

Aunque nunca ha subido en un buque de las dimensiones de los barcos de la naviera MSC, Paco Roncero no tiene miedo al agua, ni a los nuevos retos. No en vano, será el maestro de ceremonias del primer crucero enogastronómico que zarpará desde Barcelona el 28 de noviembre.

- ¿Por qué se ha embarcado en un proyecto como éste?
- Será la primera vez que cocino en un barco y sólo por eso ya merece la pena atreverse. Hago eventos en todo el mundo, pero nunca me habían propuesto algo así. Cocinar en medio del mar tiene sus limitaciones, pero, precisamente por ello, todo lo que sea hacer cosas nuevas y seguir aprendiendo siempre es una buena idea.
- Habla de limitaciones, ¿a qué le teme más a la hora de cocinar en un barco?
- Pues sobre todo al movimiento que pueda haber en la cocina, ¡aunque me aseguran que apenas se mueve!
- ¿Qué expectativas tiene del crucero enogastronómico?
- Las perspectivas son muy buenas. Además de hacer algo nuevo a nivel personal, desde el punto de vista profesional es una manera muy bonita de acercar la cocina creativa al gran público y lograr que éste tenga más conocimientos sobre las nuevas técnicas y pierda el miedo que aún se tiene.
- ¿En qué va a consistir exactamente su labor a bordo del MSC Fantasía?
- Vamos a diseñar un plato para el crucero que elaborarán los cocineros del barco y que podrán degustar todos los pasajeros durante los doce días de navegación. Pero, fundamentalmente, nuestra labor consistirá en realizar pequeños cursos y «show cooking» en directo para grupos VIP y para el gran público. La idea es enseñarles en qué consisten las técnicas más modernas que usamos ahora en los fogones, como la esferificación o el uso del nitrógeno líquido. Son cosas que todavía suenan demasiado raras y pueden generar cierto reparo, pero que al verlas en directo despiertan la curiosidad del comensal y las ganas de llevárselo a la boca.
- ¿Los viajeros podrán meter las manos en la masa?
- En teoría no hay parte práctica, pero yo intentaré que los talleres sean lo más participativos posible para animar a la gente.
- ¿Cree que la cocina de un crucero puede ser gourmet o es incompatible?
- Es difícil compaginar la cocina de autor con más de mil comensales, por eso creo que los restaurantes gourmet tienen cabida en un barco siempre y cuando se hagan de forma más personalizada en zonas especiales.
- MSC ha creado el concurso «crea tu tapa» para los fans de la compañía. ¿Cómo debe ser la tapa perfecta según Roncero?
- A mí me gusta mucho la tapa tradicional, en la que prime el sabor por encima de todo. Eso nunca falla.

UN CRUCERO MSC
LO RECONOCES POR SUS DETALLES



MSC Splendida
Mediterráneo desde Barcelona desde 420€



LOGITRAVEL.com

VD Viajes Multimedia



Los más vistos

Videoteca



La estatua de la libertad celebra su 125 cumpleaños



El primer aeropuerto espacial comercial abre sus puertas



Quince fallecidos en el fin de semana de la operación de retorno

1 2 3 4



Noticias más vistas

1. El punto y la «i»
2. España mira al futuro
3. A Romina le impidieron abrazar a Lydia Lozano; por Jesús Mariñas
4. LA CAMPAÑA DEL CAMBIO/ COMUNIDADES AUTÓNOMAS
5. 98 militares españoles muertos en Afganistán
6. ANÁLISIS: La inalterable superioridad del PP; por Lorente Ferrer
7. Un militar español muere tras dos ataques seguidos de los talibanes