



Estás en: Inicio > Agenda > Paco Roncero, gastronomía de lujo

Paco Roncero, gastronomía de lujo

☆☆☆☆ (0 Votes)

Escrito por Mónica Sánchez

Lunes, 13 de Febrero de 2012 08:34

Me gusta 0 tweet



Madridiño de nacimiento, **Paco Roncero** se ha convertido en uno de los principales baluartes gastronómicos de Madrid. Su carta de presentación son esos platos de vanguardia que se sirven cada día en el restaurante del **Casino de Madrid** y en el gastrobar **Estado Puro**, ambos con una innovadora carta.

Autor de los libros *Bocadillos y Ensaladas; Tapas y Gastronomía del S. XXI; y Tapas en Estado Puro*, Paco Roncero es, además, el director gastronómico del **Club Millesimé**, Premio Chef L'Avenir en 2005 y Premio Nacional de Gastronomía, en 2006... pero ¡por sus platos le conoceréis!

Convivencia de tradición y vanguardia

Turismo Madrid: Eres, sin duda, uno de los buques insignia de la cocina de vanguardia de Madrid, pero ¿qué es realmente la cocina de vanguardia?

Paco Roncero: A la gente le gusta catalogar la comida como cocina de vanguardia y cocina tradicional, pero yo creo que en mi cocina conviven ambas tendencias. La cocina tradicional es la que se hace desde siempre y la cocina de vanguardia es la cocina moderna, para la que se usan técnicas modernas. En ambos casos lo importante es el producto. Es cierto que en lo que se conoce como cocina de vanguardia le damos un trato diferente al producto, pero siempre respetándolo al máximo.

TM: Eres el responsable de todo lo que se cuece en el restaurante del Casino de Madrid y en Estado Puro, dos establecimientos muy diferentes... ¿Qué podemos encontrar en cada uno de ellos?

PR: La verdad es que son dos espacios muy distintos. El Casino de Madrid es un sitio donde tenemos un restaurante gastronómico con dos Estrellas Michelin y tres Soles de la Guía Repsol y donde hacemos una cocina moderna, con cierto lujo.

Sin embargo, Estado Puro es lo que llamamos un gastrobar, en donde hacemos una cocina de tapas tradicional, pero en él que igualmente cuidamos mucho el producto. En Estado Puro hacemos llegar nuestra cocina al gran público.

TM: Nos estás hablando constantemente de la importancia del producto. ¿Tienes tú algún ingrediente fetiche?

PR: El aceite de oliva. ¡Es esencial!

TM: En tu cocina la creatividad y la originalidad son rasgos fundamentales. ¿Cómo es ese proceso de creación?

PR: Nosotros realmente lo que hacemos es elegir un producto y trabajar a partir de él. Se trata con las técnicas y elaboraciones que ya conocemos previamente y vamos dándole forma. Muchas veces también la inspiración viene por ideas de cosas que hemos visto antes, no necesariamente relacionadas con la gastronomía, sino historias que nos pasan en la vida cotidiana.

En un mes estrenaré mi taller gastronómico

TM: A la hora de crear ¿la cocina se convierte en un laboratorio?

PR: Nosotros no lo vivimos así porque está todo ya muy marcado, muy establecido, pero la verdad es que sí que lo es.

TM: Pero tú eres una mente inquieta ¿En que estas trabajando en estos momentos?

PR: En mi taller gastronómico, que estamos terminando de cuajar y que, en un mes o mes y medio podremos ya estrenar.

TM: ¿Cuántanos?

PR: Es un espacio en el que nos vamos a dedicar a investigar, pero sobre todo, es un espacio en el que vamos a proporcionar nuevas experiencias a todos los comensales. No sólo queremos investigar con la comida, sino que además, queremos que vean el ambiente perfecto para una comida. Vamos a jugar con la multisensorialidad y va a entrar en juego la música, el olfato y por supuesto la comida! Para que lo entendáis, vamos a hacer pequeñas obras de teatro en cada cena. Pero no se trata de que el camarero sea el actor, sino que todo lo que envuelve la cena va a estar coreografiado y va a ser... ¡una experiencia!

TM: ¿Suena muy bien! ¿y cómo ves el panorama gastronómico en Madrid?

PR: Madrid tiene unos restaurantes muy buenos. Muchos de ellos reconocidos con Estrellas Michelin y Soles Repsol. Cuenta con una oferta gastronómica de las mejores de España. Además de la cantidad y calidad de sus restaurantes, dispone de una variedad muy competitiva.

TM: Es además la sede de numerosos encuentros y ferias gastronómicas. ¿Esto ayuda a posicionarse de cara al gran público o tiene una relevancia más bien a nivel profesional?

PR: Sin duda que ayuda. Acaba de celebrarse la feria **Madridfusion**, que es la más importante a nivel internacional y que, por supuesto, hace que estemos posicionados como uno de los referentes de gastronomía de calidad a nivel mundial.

Qué buscas en Madrid...

Hoteles	Llegada
Entradas	14/02/2012
Tours y visitas	Salida
Restaurantes	15/02/2012
Vuelos	<input type="checkbox"/> Precio mínimo garantizado
Alquiler coches	
BUSCAR HOTELES	

Síguenos en...



Lo último	Más visto	Más comentado	Más vendido
1. Carlos Unzu: AroMadrid es una feria en evolución			
2. Paco Roncero, gastronomía de lujo			
3. Juan Duyos			
4. Duka Leele: Madrid es como una madre vestida de blanco			
5. Exposición Antoni Tàpies. Años 1960 - 1970			
6. Técala otra vez Sam			
7. Yllana desata las careajadas en el Teatro Alfil			
8. Escapadas románticas			
9. En San Valerín... los hay que estrenan vida			
10. Madrid se pone romántico			

MAD&You

ÚNETE

¿Por qué registrarse?

Recibe una completa newsletter con toda la información sobre Madrid... *Sé el primero en enterarte.*
Accede a concursos y promociones especiales para disfrutar de Madrid.

Madrid me aporta energía

TM: Acaba esta frase: Madrid es...

PR: ...mi ciudad favorita.

Para mí es una ciudad tan viva y con tanta energía... Es cierto que cuando vives aquí, parece que te acostumbras, pero me pasa como a mucha gente con Nueva York, que cuando paso una temporada fuera y vuelvo a Madrid, noto como me cargo de energía.

TM: ¿Y cuál es tu plato madrileño preferido?

PR: ¡Lo que más me gusta son los callos a la madrileña!

TM: ¿y cuál es tu rincón favorito de la ciudad?

PR: Por supuesto La Terraza del Casino y Estado Puro –sonríe- pero también, cuando me quiero relajar, me gusta mucho ir al Ventorrillo murciano, en la calle Tres Peces. Me gusta ir a desconectar y a tomarme un arroquito tranquilo.

TM: ¿Cómo es para ti un día de asueto disfrutando de Madrid?

PR: Pues me levanto prontito y me voy a dar una carrera por la Casa de Campo o por el Retiro. Para comer, me gusta ir donde mi amigo Ramón Freixa y después a dar un paseo por el centro.

TM: ¿Y ese rincón de la región al que te gusta escaparte?

PR: ¡Pues me has pillado, porque hace tanto que no tengo tiempo libre, que casi se me ha olvidado! Pero me gusta mucho, por ejemplo, ir a Aranjuez, que es un sitio maravilloso.

TM: ¡Pues gracias por esa hiperactividad que tan buenos momentos nos da y mucha suerte con tu nuevo taller!