# Paco Roncero, un chef veloz

Los sitios favoritos del premiado cocinero para correr en siete ciudades. Y pistas para reponer fuerzas

Elena Sevillano

Hay muchas maneras de conocer una ciudad, y Paco Roncero (Madrid, 1969) ha elegido hacerlo a la carrera. Literalmente. Hace tres años, el chef del Casino de Madrid, dos estrellas Michelin, decidió que necesitaba un momento del día para sí mismo, y se enganchó al *running*. Ha participado en varias pruebas en distintas partes del mundo, las zapatillas nunca faltan en su maleta, y su primer objetivo cuando viaja a un lugar que no conoce es descubrir cuáles son sus mejores sitios para correr. Siempre a primera hora de la mañana. Se acuesta temprano. De manera que su particular recorrido por seis urbes está lleno de parques al amanecer y bares o restaurantes para comer, pero se encuentra vacío de recomendaciones para una cena tardía o una copa.

Corredores en la ribera del río Támesis, en Londres, con la noria London Eye al fondo. / Michael Betts

## 01 Tierra entre asfalto

Cuando el chef entrena en casa, en Madrid va al Retiro. "Me pilla al lado del trabajo", explica. Y le proporciona la agradable sensación de encontrarse como en mitad del campo en pleno asfalto. Los fines de semana, con los amigos, enfila hacia la Casa de Campo, que permite rutas más largas. Ambas zonas verdes ofrecen la ventaja, fundamental para sus castigadas rodillas, de poder correr en tierra. A la hora de repostar se queda con el restaurante de Ramón Freixa en el hotel Único Madrid, en su opinión uno de los mejores de la ciudad.

» www.unicomadrid.com
» www.ramonfreixamadrid.com

## 02 Berlín verde

Tiergarten, uno de los parques urbanos más grandes del planeta, detrás de la Puerta de Brandeburgo, ejerce de pulmón de Berlín. "Llego sobre las ocho o las nueve de la mañana porque hace mucho frío, y aun así está lleno de gente", cuenta el chef. Y de allí a Vapiano, con un concepto de comida rápida (pizza, ensaladas) capaz de atender (bien) a 500 personas. La cuenta se carga en una tarjeta que le dan al comensal al entrar, con un tope de 50 euros. Se metió un día por casualidad, y le gustó. Es una franquicia con locales en todo el mundo.

» www.visitberlin.de/es/sitio/tiergarten
» www.vapiano.com

## 03 La orilla del Sena

Una de las pocas rutas del chef sobre cemento discurre por la orilla del Sena, en París. "La vista merece la pena". La Torre Eiffel, el Museo del Louvre. Baja al río por la zona de Ópera, donde suele estar su hotel, y después, "visita obligada a L'Atelier de Robuchon, un bar de tapas moderno: voy dos días, el primero a por la primera mitad de la carta y al día siguiente para probar el resto".

» http://es.parisinfo.com
» http://www.joel-robuchon.net

Arriba, Central Park, meta del Maratón de Nueva York, que el chef Paco Roncero (a la izquierda) corrió en 2009. / M. Funk

## 04 'Runners' en Londres

Roncero frecuenta Hyde Park, con su lago navegable, su sendero ecuestre, su Speakers' Corner y su Diana Memorial Fountain. "Voy sobre las siete; por la tarde hay sobre todo patinadores". Durante una estancia en Londres llegó a empezar el día corriendo y lo terminó patinando. Para recuperar fuerzas sugiere Viajante, de Nuno Mendes. Y añade varias posibilidades gastronómicas más: el japonés Zuma; el chino Yauatcha, que se anuncia como una casa de té contemporánea donde se sirve *dim sum*, en el Soho. También "existen sitios para tapear a la manera española, como Tendido Cero", concluye.

» www.royalparks.gov.uk/Hyde-Park.aspx
» www.visitlondon.co.uk
» www.speakerscornerorg.com
» www.yauatcha.com
» www.cambridgeterrace.co.uk

## 05 El 'duomo' de Milán desde otro punto de vista

Paco Roncero y el también cocinero Joaquín Felipe paseaban por Milán cuando empezaron a ver corredores con dorsales dirigiéndose a una línea de salida. Se trataba de una carrera por la paz, y decidieron apuntarse. "Nos dio la oportunidad de conocer la ciudad de una manera distinta; recorrimos la zona de empedrado, pasamos junto al *duomo*...", rememora. Al terminar visitaron el local de Carlo Cracco, "uno de los restaurantes más importantes de Italia", a ver qué cocinaba de nuevo en sus fogones.

» www.visitamilano.it
» www.ristorantecracco.it

## 06 Amanece en NYC

Central Park, 6.30, y ya reventado de gente haciendo *jogging*, ciclismo o patinando. El gran parque de Manhattan es línea de llegada del Maratón de Nueva York, que el chef ha corrido (en 2009 se quedó alrededor del 23.000 de 46.000 participantes). "Lo más emocionantes es cuando quedan dos millas y ves que vas a llegar". En la parte gastronómica, un conocido le recomendó el Soto, de Soto Giro; copas con erizo, *tartar* de toro con aguacate. "Quizá el mejor japonés donde he comido últimamente". Para un piconeo más informal, el mercado Eataly.

» www.nycmarathon.org
» www.eataly.com

## 07 Lisboa para atletas

Roncero ha empezado a compaginar el *running* con la natación y el ciclismo. Su objetivo es participar, en mayo, en el triatlón internacional de Lisboa: una competición de media distancia, un medio Ironman que tiene el parque das Nações (una franja de cinco kilómetros a lo largo del Tajo) como centro de operaciones y el propio río como paisaje y referente. En algún momento hará parada y fonda en el restaurante Tavares, en el Chiado, con estrella Michelin.

» www.lisbontriathlon.com
» www.portaldasnacoes.pt
» http://restaurantetavares.pt