

28 de febrero de 2012
GASTRONOMÍA

Casino de Madrid Cocina de Vanguardia

Paco Roncero

"Trabajo, investigación y reinención, la base del éxito"

Por ALEJANDRO CASTAÑO

Recomendar

+1 0

Tweet 0



VicoNews ha tenido el placer de entrevistar a uno de los iconos de la alta cocina española, Paco Roncero. Es ganador de dos estrellas Michelin, como Chef ejecutivo y director levantó el Casino de Madrid reconociéndolo actualmente como referencia de la gastronomía madrileña, además regenta los gastrobares "Estado Puro". Su buen hacer y su incesable reinención han hecho que a día de hoy sea un líder de la cocina de vanguardia.

La pasión de este Chef por los fogones fue de manera casual, ya que comenzó estudiando biología en la universidad, hasta que un día visitó la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid donde su vida dio un giro por completo: "Cuando entré vi la cocina, vi el ambiente, gente vestida de cocinero, al verlo mi mente cambió, dio un giro radical y dije voy a ser cocinero". Su andadura al más alto nivel comenzó en el año 1991, donde ingresó en el equipo de cocina del Casino de Madrid, y tras cinco años fue nombrado jefe de cocina, aunque no fue hasta el año 1998 cuando su carrera se lanzó hacia lo más alto.

"Creo que hay dos puntos de inflexión, un es cuando empezamos a trabajar con Ferrán Adriá en el año 98. El segundo, fue un poco más a nivel mediático, con la boda de los Príncipes, en la cena de Gala del año 2004. Y también podría considerar un tercero con la consecución de la segunda estrella Michelin".

Roncero debe en parte su maestría en los fogones a uno de los grandes del mundo gastronómico, Ferrán Adriá, con quien trabajó codo con codo y le enseñó otro punto de vista diferente de la cocina, más alejado de lo tradicional y mucho más creativa y experimental. "Hasta el año 98 no hacía alta gastronomía, hacíamos una cocina mucho más tradicional, ya con Ferrán empezamos a ver la gastronomía desde otro punto de vista, es una persona con la que se aprende mucho".



A la hora de trabajar, asegura que la clave es reinventarse constantemente, buscar nuevos horizontes, y la confianza en el equipo de cocina. Estos son los pilares básicos que han marcado la imaculada carrera de este cocinero, quien afirma contundentemente que "los éxitos que hemos conseguido al final son importantes porque son de todos, pero lo que a la gente les motiva es que van a ver cosas totalmente diferentes que en otro restaurantes, y sobre todo porque hay una gran cantidad de cambios, y ganas de hacer cosas nuevas que a ellos les permite evolucionar".

Paralelamente a su carrera culinaria, Paco Roncero ha publicado tres libros, Tapas del siglo XXI, Tapas en Estado Puro y Bocadillos y Ensaladas, en los que además de aportar sus ideas al mundo de la alta cocina, refleja su pasión por las tapas, " la tapa siempre ha sido un estilo de vida en mí, de España por supuesto, pero en mí". Además también su objetivo es que la cocina llegue a los hogares y se "coma de una manera divertida, diferente."

Fuera de la cocina, su otra pasión es el deporte, concretamente el triatlón y el running, aficiones que no plantea trasladar al ámbito profesional a pesar de que ya ha participado en conocidos eventos como el reto de Men's Health: "Es un deporte, una vía de escape al final de día, te limpia mucho la mente. Además de ir en grupo cuando vas solo te da pie a pensar en muchas cosas. Creo que hay que llevar una vida mucho más saludable en todos los sentidos, tanto comida como deporte, te encuentras mucho mejor".

Sin duda alguna el evento en el que ha participado y que más ilusión ha hecho al cocinero madrileño, ha sido la cena de Gala de los Príncipes en el año 2004, aunque también, le gustaría cocinar para gente del deporte y de la música: "A Nadal que le gusta mucho comer, y a Contador, así le damos una buena carne. Me hubiera gustado dar de comer a Freddie Mercury, sin embargo sí que he cocinado para Queen".



BUSCAR

Buscar en esta edición

Búsqueda

HEMEROTECA

Diaz Bayo
BODEGA

La máxima expresión para los sentidos

Calle de los Anillos, 11
28017 - San Sebastián (Guipúzcoa)
Teléfono: 943 561 620
info@bodegadiazbayo.es

NEWSLETTER

Envío de Boletín

* Introduce tu e-mail *

Condición de uso

OK

Pérez Barquero

Romero de Avila Salcedo
VINOS

PORTENTO

www.bodegasromerodeavila.com

vinícola
DE Tomelloso