

# AOVEs by Mercacei

vol. I



- ▶ la cocina de Paco Roncero
  - ▶ los AOVEs españoles ante la globalización de mercados
  - ▶ los Términos imprescindibles

## Paco Roncero

“En España no se ha sabido fomentar ni promocionar la cultura del aceite de oliva”

La historia de amor entre Paco Roncero y el aceite de oliva es la de un flechazo instantáneo y siempre correspondido desde que en 2005 impartiese unas charlas magistrales sobre “El aceite de oliva y sus texturas” en el Congreso Madrid Fusión y en la Escuela Hattori de Tokio. Si alguien ha dado a conocer el zumo de aceitunas en su versión más delicatessen ha sido este chef madrileño, poseedor de 2 estrellas Michelin, que se estrenó en 1990 en el afamado Zalacaín para aterrizar un año después en el Casino de Madrid, donde desde el año 2000 dirige con maestría su afamada Terraza e incluso ha incorporado un innovador Menú del Aceite de Oliva que goza de gran aceptación.

Discípulo aventajado de Ferrán Adrià y dueño de una refinada técnica, Roncero dedica buena parte de sus esfuerzos a experimentar y crear texturas nunca vistas, y en las más distinguidas el protagonista indiscutible es el exquisito zumo de aceituna.

Se dice que con Paco Roncero el aceite de oliva ha alcanzado una nueva dimensión. ¿Cuándo descubriste las infinitas posibilidades que ofrece el zumo de aceituna?

Fue hace unos siete años, cuando me ofrecieron realizar una ponencia sobre este producto y empecé a investigar. Hicimos muchas pruebas y lo cierto es que me sorprendió su gran versatilidad y la variedad de usos que tiene, desde fritura o aderezo hasta las técnicas más refinadas. Con aceite hemos hecho pasta, caramelos, gominolas, queso, mantequilla, arroz... ¡y lo que nos queda aún por descubrir!

Eres el culpable de platos tan sorprendentes como “mantequilla de aceite arbequino”, “soba de aceite hojiblanco *in situ* con tempura de langostinos” o “piruleta de aceite *grand cru* con chocolate”. Realmente, ¿hasta dónde se puede llegar experimentando con las diferentes texturas del aceite de oliva? En primer lugar, me gustaría decir que para para la elaboración de todos y cada uno de los platos incluidos en el menú de La Terraza del Casino siempre elijo las variedades de virgen extra en función de sus cualidades organolépticas.

De hecho, los ingredientes base para mis experimentos han sido dos, el agua y el aceite de oliva. Me siento orgulloso de los resultados que hemos conseguido,



todos gracias al esfuerzo del gran equipo de profesionales que trabaja conmigo, pero seguimos investigando con el aceite de oliva porque estamos seguros de que podemos conseguir más texturas y elaboraciones.

**Que un chef de tu categoría haya encontrado tal punto de emoción con el virgen extra sin duda representa una labor de promoción muy importante para este producto. ¿Por qué crees que existe tanto desconocimiento sobre la cultura del aceite de oliva cuando representa uno de los pilares de la dieta mediterránea?**

Creo que existe desconocimiento porque en general no se ha sabido promocionar ni fomentar su uso. En este sentido, existe una enorme diferencia con Italia, donde en todas las casas y restaurantes puedes encontrar un buen aceite de oliva virgen extra, algo que en España todavía no está tan generalizado. Por otro lado, creo que estamos empezando a conceder a este producto la importancia que merece. Los chefs, por ejemplo, somos los grandes prescriptores del aceite de oliva, y tenemos que potenciar esa faceta para fomentar su uso en los hogares.

