

PACO RONCERO ASUME LA GESTIÓN EN SOLITARIO DE ESTADO PURO

- PARA COMER, RESTAURANTES

[Pin It](#) [+1](#) [0](#) [Share](#) [Twitter](#) [0](#) [Share](#) [f](#)



El cocinero madrileño ha firmado un acuerdo con NH para asumir el 100 % de la titularidad y gestión de la marca, cuyos establecimientos explotará de forma independiente al grupo hotelero

El objetivo, "evolucionar el concepto" y consolidar una expansión de la marca a nivel nacional e internacional que ya se ha iniciado con los nuevos locales de Ibiza y Shanghai

En 2008, el dos estrellas Michelin y máximo representante de la cocina de vanguardia en Madrid abrió las puertas de su proyecto más personal: Estado Puro. Un innovador concepto que respondía a la reinención del tradicional bar de tapas y que introdujo por primera vez en el léxico culinario español la palabra *gastrobar*. Bajo la misma filosofía de "la cocina de siempre en el formato más actual" y del "producto de máxima calidad pasado por el crisol de la creatividad", Roncero ha querido ahora iniciar una nueva etapa evolutiva de la marca, que nació de su inventiva, sus recuerdos y su inquietud con el apoyo financiero y logístico de NH Hoteles.

Para ello, el cocinero emprende su primer proyecto empresarial en solitario desvinculándose en la gestión del negocio del grupo hotelero. Un grupo con el continúa trabajando en el Casino de Madrid (gestionado por NH y dirigido por el chef), en la línea Paco Roncero Catering y en los renovados NH Eurobuilding y NH Abascal.

EVOLUCIÓN

El motivo del acuerdo entre el chef y la cadena es "evolucionar y madurar el concepto" tanto estética como gastronómicamente y "expandirlo a nivel nacional e internacional". En esa evolución Roncero ha hecho, para empezar, un *restyling* de la "casa madre", el Estado Puro del madrileño Paseo del Prado, cuyo diseño servirá de espejo para los futuros proyectos. Éste lleva la firma del estudio valenciano estudi(H)ac y ofrece una estética moderna y rompedora, con notas de humor y sutiles guiños a lo cañí: a los volantes de la falda flamenca, al azulejo andaluz (versionado en material hidráulico) y, por supuesto, a la peineta, icono de la marca.

VERSATILIDAD

En el nuevo Estado Puro tanto el espacio como la carta se abren a la versatilidad, con opciones para un picoteo informal o para comer relajadamente a base de primero y segundo. Funcionalmente cuenta con mesas altas, mesas octogonales de apoyo presididas por un "ham comer" y mesas bajas con bancada corrida al estilo bistró. Mientras que en lo gastronómico continúa apostando por las tapas de toda la vida, elaboradas y presentadas en su mejor versión posible y con la materia prima más excelsa.

"Hemos escuchado al cliente, aprendido de sus gustos y seleccionado aquellas recetas que más se han demandado a lo largo de estos seis años", explica el chef. Entre ellas las croquetas (de jamón, de boletus y de sepia con su tinta), la tortilla española, la ensaladilla rusa, los callos a la madrileña, los mejillones tigre o los buñuelos de bacalao.

Aunque también se han incorporado tapas creativas, como la tortilla del siglo XXI, el huevo escalfado a 63°C o el filipino de chocolate con foie-gras y cardamomo de La Terraza del Casino, propuestas de corte internacional, como el tatakí de pez mantequilla con ensalada de wakame, el ceviche de corvina con guacamole y totopos caseros o el atún en tartar con verduras del mar, y un apartado de primeros, pescados y carnes "para comer sentado". Entre éstos destacan el caldero de rabo de toro, la paella mixta, el bacalao al pil pil o el jarrete de ternera, todo un clásico de la cocina de Paco Roncero.

EXPANSIÓN

Un trato "más personalizado", una cocina "más pensada", un mayor control del producto de base y la mejor relación calidad-precio posible es lo que pretende ofrecer el chef reconvertido a empresario en esta nueva etapa de su Estado Puro. Pero sobre todo, busca trasladar el exitoso concepto a otros rincones de España y del mundo adaptando la oferta y los detalles a la idiosincrasia de cada localización.

A lo largo del último año esa expansión ha llegado ya a Ibiza, con la apertura de un Estado Puro dentro del nuevo Hard Rock Hotel Ibiza -el primero de la prestigiosa cadena en Europa-, y a Shanghai, donde inauguró en julio otro local en la conocida zona comercial de Xintiandi. Además, el nuevo gestor ya inició negociaciones para nuevas aperturas internacionales que verán la luz en los próximos meses.

Por su parte, la sede madrileña del NH Palacio de Tepa deja de ser Estado Puro para albergar concepto gestionado por la cadena.

Buscar

PrestamadrID

La solución a tus dificultades económicas

Suscríbete a Maridaje Gourmet y Mas Novedades

Email Address