



Entrevista: Paco Roncero, todo un Master Chef



Foto: Juan Pablo Pino-Publimetro

ACTUALIZADO : Ayer 17:29 h.
PUBLICADO : 23 Enero

MONICA GARZÓN

Recomendar 5
Twitter 8 g+1 2

Paco Roncero es el resultado del dominio magistral de las más evolucionadas técnicas culinarias; su desbordante creatividad y sensibilidad innata, su capacidad de innovación y un espíritu investigador han hecho importantes aportes a la vanguardia culinaria mundial.

LO MÁS LEÍDO



BUSCADOR

ENCUESTA

¿Considera que las asociaciones sindicales son fuertes en Colombia?

Redes Buscanos en Facebook

Búscanos en Facebook

Publimetro Colombia
Me gusta

A 119 016 personas les gusta Publimetro Colombia.



Plug-in social de Facebook

Publimetro.co
Seguir +1
+ 420,491

+ Compartir

Paco se ha destacado por ser un amante del deporte ya que encuentra en éste la energía necesaria para afrontar su trabajo día a día. Se ha caracterizado por ser un gran triatlonista en España y en el mundo, y ha llegado a participar en varios maratones en diferentes ciudades, siempre destacándose en este deporte.

ENLACES



MasterChef Colombia será transmitido a toda Latinoamérica

TLC presenta la nueva serie de competencias culinarias MasterChef Colombia, en la qu...

Juan Francisco Castañeda es el primer eliminado de MasterChef Colombia [2 Fotos]

"El aceite de oliva nunca debe faltar en la cocina": Sandoval

Claudia Bahamón vuelve a RCN a la presentación de 'MasterChef Colombia'

Paco Roncero, celebridad de la cocina ahora más famoso por

Master, es un cocinero considerado como uno de los máximos representantes de la comida de vanguardia madrileña, española e [internacional](#).

Tres Soles Repsol, dos estrellas Michelin entre otros reconocimientos y prestigiosas distinciones que se conceden a los [mejores](#) restaurantes y cocineros, hacen parte de la trayectoria de este chef.

[Director](#) del Casino de Madrid (el mismo que tuvo a cargo la boda de los Príncipes de Asturias), esta celebridad de la alta cocina tiene dos restaurantes de tapas en Madrid, llamado 'Estado Puro' y 'View 62', además de un prestigioso restaurante en Hong Kong.

Colombia se ha convertido en el nuevo reto profesional y personal de Roncero, quien a partir de ahora se mantendrá ocupado entre tres continentes y está todas las noches en la pantalla colombiana en Master Chef, y ahora en el canal TLC quien comenzará desde esta semana a transmitir el programa.

Pero el reality no ha sido su única decisión para estar en el país, pues el año pasado inauguró su primer Restaurante en Latinoamérica, ubicado en la Zona G de Bogotá. *V.O.* (las letras que hacen alusión a *Versión Original*) by Paco Roncero fue el nombre elegido por el chef madrileño. En entrevista con PUBLIMETRO nos contó sobre lo que significa para él el buen comer, la pasión por la cocina, cómo es comer sano, entre otras cosas.

¿Cuándo descubre que su vida es la cocina?

Me di cuenta en el año 89 cuando iba a entrar a la universidad a estudiar y de repente tengo la oportunidad de visitar una escuela de hostelería. Apenas entré allí no sé qué fue lo que me pasó y dije "yo de aquí ya no salgo", entonces desistí de ir a la universidad y me inscribí en la escuela a estudiar cocina.

¿Cuál es la clave del éxito?

Hay muchas cosas. La primera es que he tenido la oportunidad de formarme por mucho tiempo y siempre he pensado que esto es una carrera de fondo, luego tener un equipo que te siga y que sea capaz de hacer las cosas como uno quiere y sobre todo para poder realizar proyectos al rededor del mundo es lo más importante.

¿Qué es comer sano?

Es comer con coherencia y de forma saludable. No se trata de dejar de comer, hay que aprender a alimentarse con todo pero sin abusar de nada. Además todo es un equilibrio, para poder comer y sentirse bien hay que hacer deporte.

1 Diez actrices porno colombianas con candentes películas xxx

2 Galería: Estas son las 10 finalistas de Miss Universo

3 Miss Universo: Estas son las 15 candidatas que siguen en competencia

LO MÁS COMENTADO



1 "Un taxista me atracó, a pesar de que pedí el servicio por teléfono"

2 "Yo soy del pueblo, no famosa como Shakira o el Papa": Yina Calderón

3 Ordenada la primera obispa de la Iglesia de Inglaterra

¿Cómo se alimenta?

Como de todo pero intento prestar mucha atención al valor nutritivo de los alimentos. Para mí lo más importante es el desayuno, creo que es cuando hay que arrancar bien para quedar con fuerza. Soy partidario de hacer cinco comidas al día pues es importante para el metabolismo.

¿El ingrediente fetiche?

El aceite de oliva, lo incluyo en la mayoría de mis creaciones. Ahora, aunque sea una de las grasas más sanas que existen no hay que abusar de él.

¿Cuál es su mejor plato?

Definitivamente las tapas. Para mí son un estilo de vida, es algo con lo que he vivido desde pequeño pues en España el mundo de la tapa es algo muy importante.

¿Cómo su experiencia en la boda de los Príncipes de Asturias?

Esta experiencia marcó un antes y un después de mi carrera profesional, es uno de los eventos más bonitos que he hecho. Se siente muy bien ellos hayan pensado en mí para hacer parte del día más feliz de sus vidas.

¿Qué se puede comer en su restaurante VO?

El primer piso del restaurante es un bar de tapas con una propuesta tradicional e innovadora, y en la segunda es un concepto de bistró casual. Ambos espacios ofrecen a sus comensales una variada carta de tapas. Los platos más clásicos y distintivos de la cocina española, elaborados con técnicas de alta cocina. Croquetas, rabo de toro o escalivada son algunas de las especialidades ibéricas que se pueden disfrutar en este espacio gastronómico.

Lea también

[Descubriendo los sabores del centro de Bogotá](#)

[Cocteles para los amantes de la ciencia ficción](#)

[Gastronomía: derrítase con la Mozzarella](#)

MÁS VIDA CON ESTILO ACÁ

