

PERSONALIDADES

Share 0 Tweet 1 Meneame 0 Pinterest 0 ShareThis 1 Email 0

ENTREVISTA

Paco Roncero: sueños y confesiones de un exitoso chef

J.M. TOWERS

Aclamado como uno de los máximos representantes del actual panorama gastronómico español, habla sobre su vida, su profesión y cómo logró cambiar su imagen.

El adolescente que un día fue el chef español **Paco Roncero** (Madrid, 1969) descubrió la cocina de manera casual. Sucedió tras una visita colegial a una escuela de hostelería. En ese momento, el joven **Paco Roncero** imaginó toda su vida y supo que lo que realmente deseaba era cocinar y ser reconocido como un buen profesional de los fogones. "Mi padre es militar y siempre pensé que yo también lo sería. Es curioso ver cómo a veces el destino se nos cruza en el camino y lo cambia todo", recuerda.



◀ volver a PERSONALIDADES

LO MÁS POPULAR

LOS ARTÍCULOS MÁS LEÍDOS DEL DÍA



SIHH GINEBRA 2015

Ver Detalles



NORWEGIAN ART - ARTE NORUEGO

BREAKING THE SURFACE

Ver Detalles



SUCCESSFUL CHEF - EXITOSO CHEF

PACO RONCERO

Ciertamente, Roncero ha conseguido su propósito. En la actualidad es el ideólogo de un taller de investigación culinaria único en el mundo, chef ejecutivo y director del Casino de Madrid y de los gastrobares Estado Puro. Además, es asesor gastronómico del restaurante View 62 by Paco Roncero de Hong Kong, un espectacular espacio giratorio situado en uno de los rascacielos más emblemáticos de la ciudad asiática. Por si todo lo anterior fuera poco, recientemente puso en marcha en el hotel Hard Rock cinco estrellas de la glamurosa isla de Ibiza, en España, su proyecto más ambicioso: Sublimotion. Este lujoso restaurante —considerado como el más caro del mundo— es la consecución de una de las grandes quimeras de Roncero, un sitio donde la vanguardia gastronómica y la innovación tecnológica se unen para crear una experiencia emocional completa y, hasta el momento, inédita.

Aclamado como uno de los grandes representantes del actual panorama gastronómico español, Roncero ha recibido tres soles de la guía Repsol y dos estrellas Michelin, así como también ha sido merecedor del Premio Chef L'Avenir 2005 de la Academia Internacional de Gastronomía y el Premio Nacional de Gastronomía de España 2006.



EXHIBITION IN MIAMI • EXPOSICIÓN EN MIAMI

JULIO LARRAZ

[Ver Detalles](#)



MIAMI, FL.

YOUNGARTS FOUNDATION

[Ver Detalles](#)

Tweets

 **azureazure** @azureazure4u 17 feb
 @MomboCamp: How to Enjoy Africa's Natural Beauty from a Legendary Camp goo.gl/UDWFX1 #travel #hotel pic.twitter.com/6x5BOMHOQG
 ↳ Retwitteado por Beautswana



Redactar un nuevo Tweet...

 Seguir a @azureazure4u

Únase a nosotros en Facebook

 Me gusta 1206

Síganos en Google +

 Seguir 703

A sus logros profesionales se unen sus cualidades humanas porque, según sus colegas y los empleados que trabajan junto a él, Roncero es una persona cariñosa, atenta y cercana; alguien que sabe delegar y que adora su trabajo. En resumen, el jefe que todo trabajador querría y al que se le tiene gran estima. “No me siento una persona importante. Sólo soy alguien que busca sus sueños y que involucra a todos los que le rodean para llegar a conseguirlos”, comenta el famoso chef.

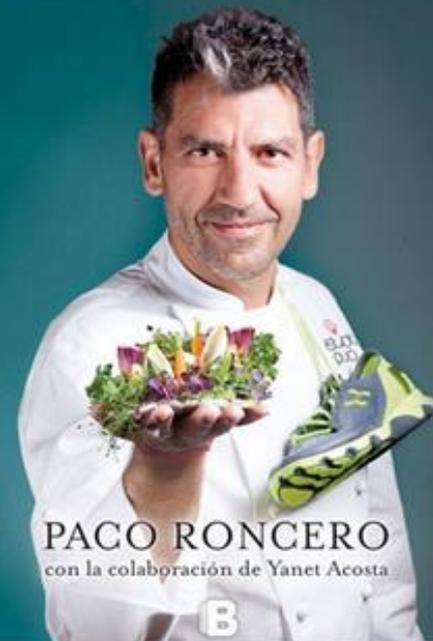
La cocina de **Paco Roncero** es el resultado del dominio de las más evolucionadas técnicas culinarias, de su desbordante creatividad y sensibilidad innata y de su capacidad de innovación y espíritu investigador. Con su estilo, ha hecho importantes aportaciones a la vanguardia culinaria del momento y siempre está abierto a nuevas propuestas. “Creo que no hay ningún alimento que no probaría, incluyendo los insectos cocinados”, explica Roncero. “Me gustan también los platos tradicionales como los arroces y el cocido madrileño, pero si tuviera que elegir, me quedo con las judías con chorizo que hacía mi abuela y que yo veía cómo cocinaba en el pueblo. Las ponía en la olla, al fuego, a las 8 de la mañana, y a las 2 de la tarde todavía seguían a fuego lento. ¡Eso sí que es cocina a baja temperatura!”.

Pero sus aportaciones al universo culinario van más allá de los fogones. Además de su *software Gestor de cocina*, un programa creado por Roncero para mejorar el rendimiento en el entorno gastronómico, también ha publicado los libros *Tapas y gastronomía del siglo XXI*, premiado dos veces y traducido a varios idiomas; *Bocadillos y ensaladas* y *Tapas en Estado Puro*. Su éxito más reciente es *Correr, cocinar y ser feliz*, una obra que es la culminación del cambio físico y emocional de **Paco Roncero** en los últimos años, ya que en el 2008 decidió empezar a correr tras ver cómo la báscula marcaba un preocupante peso de 112 kilogramos (246 libras). “Trabajaba más de 12 horas al día y no tenía tiempo para mi familia, para mis amigos, ni para mí mismo”, confiesa. “Aparentemente, era feliz debido a mi gran éxito profesional pero, por dentro, me sentía vacío”.



CORRER, COCINAR Y SER FELIZ

COMESANO Y PONTE EN FORMA DE LA MANO DE UN CHEF CON DOS ESTRELLAS MICHELIN



PACO RONCERO
con la colaboración de Yanet Acosta

En el libro —que incluye más de 60 interesantes recetas, fáciles de preparar y destinadas a cuidar la línea y la salud— **Paco Roncero** habla de su transformación, de cómo su existencia dio un giro de 180 grados y de cómo ha incorporado a su vida una dieta saludable y una rutina deportiva que, sin duda, lo han convertido en una persona plena y satisfecha. El “nuevo Roncero” ha corrido varias maratones, se ha aficionado a la bicicleta y ha adelgazado más de 30 kilos (66 libras). Pero, sobre todo, ha aprendido a disfrutar de la comida de una manera sana. Su cuerpo ha sufrido una gran transformación, y también ha cambiado su forma de ver la vida. Por sus logros y su nueva imagen, Roncero ha aparecido recientemente en la portada de la edición española de la revista *Men's Health*.

Este chef estrella, tan exitoso en su vida personal como en su profesión, hace una exhortación y ofrece un valioso consejo. “Os invito a sacar el máximo partido, hasta el último minuto, en el entrenamiento, el trabajo y la vida, para lograr nuestras metas, sin imposiciones, obligaciones ni prejuicios”, dice convencido **Paco Roncero**. “Si tenéis un sueño o un objetivo, perseguidlo. Los sueños se cumplen”. ■