

Última hora

UCRANIA CRISIS - Putin abre la puerta a reanudar las negociaciones comerciales con la UE y Ucrania

Edición España

Gente

PACO RONCERO

Paco Roncero: Me sorprende que nos critiquen por programas como "Top Chef"

EFE | Madrid | 15 nov 2015



Fotografía facilitada por La Terraza del Casino (Madrid) de su chef, Paco Roncero, que fue jurado de "MasterChef" Colombia y ahora lo es de "Top Chef" España.



Paco Roncero está al frente de La Terraza del Casino, con dos estrellas Michelin en Madrid, tiene otros restaurantes en España, Shangai y Bogotá, fue jurado de programas como "MasterChef" Colombia y ahora lo es de "Top Chef" España, que no entiende que se critiquen porque "animan a la gente a cocinar".

Ha creado el restaurante más caro del mundo, Sublimotion, ultima la apertura de La canica, un proyecto de tapas españolas y mexicanas en San Miguel de Allende (México) y aún saca tiempo para entrenar a diario, correr la maratón de Nueva York y competir en varios "ironman". Fue uno de los precursores de que "la imagen del cocinero gordito sea historia", dice en una entrevista con Efe.

PREGUNTA: Presénteme La Terraza del Casino.

RESPUESTA: Es un clásico de Madrid, con una cocina de producto en la que la tecnología y la vanguardia es lo principal pero sin perder la tradición y el gusto, que es lo más importante.

P: ¿Cómo ha sido su experiencia como jurado de "MasterChef" Colombia y "Top Chef" España?

R: Aunque haya prensa gastronómica que los critique, a la que no le gusta que hagamos ese tipo de cosas, lo cierto es que estos programas, como los de (Karlos) Arguiñano, acercan la gastronomía a las casas. Me sorprende que nos critiquen porque lo que hacemos es que la gente se anime a ir al mercado, a cocinar, a que amen más la gastronomía y nuestro trabajo. Además, tanto "Top Chef" como "MasterChef" son de los pocos programas que se ven en familia, y me emociona que un niño de 10 años quiera celebrar su cumpleaños en mi restaurante porque quiere ser cocinero. No nos había pasado en la vida, me siento muy orgulloso. Seguiré haciéndolo aquí, en Colombia y donde haga falta.

P: ¿Por qué esta fiebre del 'running' entre los cocineros?

R: Hemos entendido, y me encanta haber sido uno de los precursores, que por qué no podemos cuidarnos la salud, el físico, cómo vestimos... Tener una vida saludable es beneficioso y nosotros tenemos que prescribirla. La imagen del cocinero gordito, con bigote y un poco borracho es historia. Yo empecé a hacer deporte porque necesitaba algo más que trabajar, porque no sabía cuánto podía durar en el nivel que yo quería, ya que pesaba 112 kilos. La primera vez corrí 8 minutos y fue una liberación. Ahora el deporte es para mí un estilo de vida. Es necesario tener tiempo libre, para dedicarlo a lo que quieras, porque en la vida hay muchas cosas más que el trabajo. Me había olvidado de mi familia y de mí mismo, y ahora estoy súper feliz.

P: ¿Comen mal los cocineros?

R: No comemos mal, el gran problema es que comemos a deshora, y eso te lleva a comer con ansia. Para mí era el principal problema, así que organicé mis comidas, intento hacer cinco al día y me siento, aunque sean diez minutos.

P: ¿Y los deportistas?

R: Hay gente que corre para luego disfrutar de la comida sin problemas, pero cada vez son más los que prefieren comer saludable, diferente y disfrutar de la comida. Por eso creé, junto con otros cocineros aficionados al deporte (José Luis Estevan y Joaquín Felipe) Sport Cooking, talleres mensuales en los que llevamos a un deportista famoso y cocinamos platos sencillos, rápidos y saludables para hacer en casa.

P: ¿El cocinero tiene que estar en su cocina?

R: Cada uno enfoca sus negocios como quiere. Yo paso el 90 % de mi tiempo en La Terraza del Casino, porque me encanta la cocina, es mi trabajo, mi pasión y mi 'hobby', pero me gusta sobre todo desarrollar y crear conceptos nuevos. Por eso tengo en el restaurante a tres jefes de cocina que son tan buenos o mejores que yo, que son los que están día a día y hacen que todo salga perfecto, y así yo puedo crear conceptos como Sublimotion, viajar para traer conocimiento, para hacer imagen de la cocina española fuera. Porque la cocina española ha evolucionado porque se han creado talleres de investigación, hemos viajado y se ha compartido conocimiento. Otra cosa es que el cliente quiera vernos, pero porque estemos en la cocina no se va a comer mejor. El gran problema es que a nivel prensa no de le da importancia a los jefes de cocina, todo es más mediático. Aparte: tenemos vida y familia, como cualquier otra persona, no podemos estar en la cocina 365 días del año sin salir como si fuéramos esclavos.

P: ¿Qué hay que tener para abrir, en 2014, en plena crisis, el restaurante más caro del mundo, Sublimotion (Ibiza)?

R: Un grado de locura, un socio igual y echarle huevos. Me fastidia que la gente critique el precio (unos 1.700 euros). Sublimotion es un proyecto empresarial privado, sin ayudas públicas ni subvenciones, en el que si se gana dinero gana el equipo y si se palma nosotros también. Soy libre de montar el negocio que me dé la gana y si funciona bien y si no, me arruino. Se trata de crear esa experiencia única a través de los sentidos, el ambiente y la compañía y, sinceramente, creo que lo hemos conseguido. Yo no lo llamo restaurante, es un espacio único, diferente, divertido, donde comer es totalmente distinto. La única pena que me da es que al abrirlo en España no es tan reconocido; si lo hacen en Estados Unidos o cualquier otro país, todo el mundo diría que es la hostia. De hecho, fuera de España Sublimotion tiene una repercusión bestial a nivel mediático. Y tenemos propuestas para montarlo en muchos sitios, porque es totalmente replicable. Lo haremos cuando tengamos el concepto más maduro.

P: Atesora una oleoteca con más de 200 tipos de aceite de oliva. ¿Por qué siendo España el primer productor del mundo todavía se cocina con una o dos variedades?

R: Estás en España, ¡viva España! Es nuestro gran problema: criticamos a los buenos deportistas, a los buenos cocineros y no sabemos apreciar lo nuestro ni venderlo fuera. Todavía en muchas cocinas se trabaja con girasol y en el extranjero los aceites de oliva que se ven son italianos o griegos. No obstante, se está dando la vuelta y cada vez somos más conscientes de que es un producto maravilloso. Los cocineros con posibilidades mediáticas estamos cada vez más concienciados y somos grandes prescriptores de este producto para que se cocine con ellos.

P: Muchos de sus negocios están vinculados a la tapa. ¿Qué es la tapa a la cocina española?

R: Es un estilo de vida. La gente conoce la gastronomía española por la cocina moderna, pero también por la tapa, que ha pasado de ser un producto mediocre en el mundo a uno de alta gama. Por eso es muy importante mantenerla y ser capaces de llevarla, en concepto tradicional y moderno, por el mundo. Cuando abro un restaurante fuera viajo con la tapa, porque es el concepto que puedes exportar sin ningún tipo de problemas.

P: En La Terraza del Casino se celebró una cena homenaje al Rey emérito por su apoyo a la gastronomía española. ¿Es más duro cocinar para un rey o hacer un "ironman"?

R: (Ríe) Es más duro el "ironman". Los Reyes, tanto los eméritos como los actuales, son un encanto y agradecen mucho el esfuerzo de los cocineros por la Marca España. Cuando cocinas para ellos tienes un cierto grado de responsabilidad, pero cada vez que la Casa Real nos ha pedido un evento lo hacemos con todo cariño, ganas y orgullo del mundo, porque siempre se han portado bien conmigo y mi equipo.

Pilar Salas.