



EL CHEF PACO RONCERO SE ENFRENTA A UN GRAN RETO: UN CARA A CARA CON SU MADRE EN LOS FOGONES DEL CASINO. LOS SABORES DE SIEMPRE VS. LAS TÉCNICAS CULINARIAS MÁS ROMPEDORAS.

Texto: **Micarere R. Lanas** Fotos: **Sergio Enriquez-Natal**

Pero cómo vas a ser cocinero si no has frito un huevo en tu vida?". En un día cualquiera hace 28 años, Paco Roncero (1969, Madrid) decidió lo que quería ser de mayor. Y se lo comunicó a sus padres. "¿Para qué, para quemarte las pestañas en los fogones?", le contestaron. Pero nada venció su impulso, porque él lo tenía claro: no iba a ser un mero chef, iba a ir más allá. Y lo consiguió.

Empezó en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid y, después, pasó varias temporadas en el restaurante Zabalcán. Pero sus grandes logros llegaron de la mano de La Terraza del Casino, donde cosechó dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol en más de 20 años de duro trabajo. Ganador del Premio Nacional

de Gastronomía en 2006, este año ha sido la estrella revelación en el jurado de la tercera edición de Top Chef (Antena 3). Ahora MARCA Estilo pone sobre la mesa (o los fogones) un reto más: enfrentarse en la cocina en un duelo cara a cara con Mari Paz Fernández, su madre (quizá su mayor crítica). El menú es sencillo —los platos han sido elegidos por ellos— y los ingredientes básicos, los mismos, pero sus propuestas son muy diferentes. De primero, los famosos judiones con almejas y alcachofas en salsa verde del chef versus la receta tradicional de su madre. De postre, fresas con nata.

El taller de Roncero en el Casino de Madrid se convierte en el *rig* perfecto. Ambos llegan puntuales y, una vez en el laboratorio gastronómico, se ponen manos a la obra. La gran mesa de reuniones se convierte en una cocina en cuestión de segundos.

Entre conversaciones familiares, el menú va tomando forma. "La sal no se pone hasta que las judías no estén cocidas. ¿Tú las haces de otra manera?", pregunta Fernández a su hijo mientras echa un poco de perejil a la olla. "Yo las hago en plan moderno, mamá. Mira, nosotros, como todo lo deconstruimos y lo destruimos antes de volverlo a construir, pues lo que hemos hecho es coger las judías, triturarlas y meterlas en un molde. Una vez congeladas, hemos hecho la técnica de la esferificación, así están líquidas por dentro", responde el chef.

"Bueno, pero la salsa verde la hemos hecho igual. ¿Ves como coincidimos? Es que le he enseñado yo", dice su madre con orgullo. "Aunque cuando empecé con la cocina me decía que no le sabían tan bien mis platos... Esa frase la tengo yo clásica. Eso sí, puede que su tortilla yo no la sepa hacer, pero habría que ver si sabe él..."

DOS GENERACIONES, UN MISMO MENÚ

DUELO FAMILIAR
Paco Roncero y su madre, Mari Paz Fernández, en el laboratorio culinario del chef en el Casino de Madrid.



JUDIONES CON ALMEJAS Y ALCACHOFAS EN SALSA VERDE
El chef presenta este plato con ingredientes como grasa de jamón y la técnica de la esferificación, con la que consigue judiones líquidos por dentro.

FABES CON ALMEJAS
El plato de Mari Paz Fernández lleva ingredientes como las alubias (o fabes), almejas, aceite de oliva, ajo, azafrán, laurel, pan rallado, perejil, sal, vinagre y agua.





RECUERDOS DE INFANCIA Al chef Paco Roncero estas fresas con nata al estilo tradicional le recuerdas a su infancia, y es que son exactamente como se las preparaba su madre: fresas, nata, un 'chorrito' de vinagre para potenciar el sabor y unos pistachos o cogujitos para disfrutar cada bocado.

...hacer la mía...". cuenta con el ceño fruncido mientras el chef sonríe y apostilla: "Me fababan matices mamá, matices...".

A la hora de probar, y ante la petición de Roncero, "¿di que están buenas, que si no me cruzo?" todo es echarse fresas. "Buenísimas, gloria bendita. ¿Sabes qué pasa? Que son pocas, yo me comía un plato más grande. A mí nunca se me habría ocurrido pensarle tocino a estas almijas...". Por su parte, Roncero resume la cata del plato contrario en una frase: "Madre sólo hay una".

Ahora le toca el turno a los postres: "Las fresas con nata me traen muchos recuerdos de cuando era niño. Muchas veces se come con los recuerdos", asegura

“HAY UNA CANTERA DE COCINEROS MUY BUENA EN ESPAÑA, TAN SÓLO HAY QUE REFINARLOS”

Roncero: "Yo le echo un poco de vinagre, que hace que la fresa saque su juguito y el sabor es más intenso. Y para adornarlo, unos cogujitos, unos pistachos y un poco de merca. Voy a poner abundante, claro, porque son fresas con nata, y la fresa se tiene que ver también". "Eso, ya que yo pongo pocas...", interviene Roncero.

Tras la merienda (son poco más de las cinco de la tarde), toca una pequeña sobremesa. Como jurado del mismo Top Chef, es necesario preguntar por la salud del talento culinario en España. "Aquí está la mejor mate-

ria prima del mundo, con lo cual partimos de una buena base. En el programa tenemos el privilegio de vivir la evolución de los cocineros, tanto profesionalmente como la forma en la que se comportan delante de una cámara", explica Roncero. "Hay una cantera muy buena, tan sólo hay que buscar esos diamantes en bruto y refinarlos. Además, una cosa es la excusa de muchas familias para enseñar delante de un televisor", agrega.

"Lo que nos pasa a las armas de casa cuando vemos este tipo de programas es los que se trabaja con tantos productos modernos es que te quedas con la sensación de que no sabes cocinar, no sabes darles uso", opina Fernández. "Es que no tienes que darles uso, mamá. Tu cocina como siempre, los inventos modernos nos los dejamos a nosotros".

Y es que la cocina de Roncero encaja a la perfección con la etiqueta de futurista. Prueba de ello es su último gran proyecto, que abrió en Ibiza hace un año y que precisamente salió de estos laboratorios clandestinos en el Casino de Madrid: Sublimotion. Diferentes sectores, como cocineros, ingenieros, futuristas, arquitectos, coreógrafos o guionistas se unieron para fusionar la alta gastronomía y la tecnología más vanguardista. El resultado, una puesta en escena sin precedentes y el primer espectáculo gastronómico del mundo (y el más caro). El cubierto asciende a 1.500 euros por persona (más IVA), un lujo que al chef le ha costado algunas críticas que cepes con naturalidad.

"El precio no es porque queramos... Yo digo que es el menú que más nos cuesta del mundo a nosotros. Detrás de los 12 consensales que se añaden en cada sesión hay 10 personas trabajando, una materia prima brutal y una parte que no se ve, que es la investigación en años previos, que ha tenido un coste muy grande", defiende Roncero. "Lo que no podrá comprarse cualquiera es un Maserati, pero hay muchos que deciden que la experiencia la quieren vivir, bien porque tienen dinero o porque ahorran para ello. Como los que tienen ordenadores y teléfonos y piden préstamos para pagarlos... Yo también he visto el dinero y mi trabajo es lo que me da la gana, y como lo pago a sí-

vel particular, sin subvenciones, le pongo el precio que quiero".

Con unas elecciones generales a la vuelta de la esquina, es casi inevitable que la política no ocupe parte de la conversación.

-¿Qué menú prepararás para a los candidatos?

"A Pablo Iglesias le dejaría unos días sin comer... A Albert Rivera le daría unas jaffles con omelette, porque va a tener la llave y hay que tratarle bien. Y para Pedro Sánchez, una corbata", dice entre risas.

-¿Y para Rajoy?

"No sé, el hombre hace lo que puede, cogió el país en una situación muy jodida... No sé si lo habrá hecho mal o bien, pero lo cierto es que en nuestro negocio lo empezamos a notar... Así que le damos las alitas con almecitas al completo". "Y el postre. A este le damos hasta el postre", interviene su madre.

-¿Y cómo pasarán estas fiestas, le tocará cocinar?

"En Nochebuena nunca me escapo de hacer la comida. Sólo el 31 y dependiendo de en qué casa toque. A mis padres les gusta comer pero de forma tradicional. Se ha ve también cordero, ensaladillas, marisco... Aprovecharé para hacer deporte, aunque no se si correré la San Silvestre, pero me gustaría hacer un maratón como el de Nueva York o Chicago el próximo año", concluye Roncero.



FRESAS CON NATA Royal de limo, crema de nata y vainilla, 'marshmallows' de fresa, merengue y sorbete de frambuesa, polvo de helado de fresa, bizcocho de yogur y, por supuesto, fresas son los ingredientes principales de este delicado postre lleno de sorpresas para el paladar 'made by' Paco Roncero.