



CATEGORIAS

Bienvenida
Música y eventos
Entrevistas
Gastronomía
Recetas

ARCHIVO

Febrero 2015 (6)
Enero 2015 (4)
Diciembre 2014 (8)
Noviembre 2014 (8)
Octubre 2014 (3)

12
ENE

Sinergias, el proyecto gastronómico de Pepe Solla, Marcos Morán y Paco Roncero

ESCRITO POR PLATEA - PUBLICADO EN ENTREVISTAS - VISTO 1649 VECES - TAMAÑO DE LA FUENTE - + - IMPRIMIR
- EMAIL - ¡ESCRIBE EL PRIMER COMENTARIO!

A ritmo de vals durante el ensayo del concierto de Año Nuevo, **Paco Roncero, Marcos Morán y Pepe Solla** llegan a Platea listos para contarnos en qué consiste Sinergias, **su propuesta gastronómica para Platea.**

¿Qué es sinergias?

Marcos: Es la unión de **tres amigos a los que les gusta dar de comer.**

Paco: Hemos querido juntar todo nuestro conocimiento y desarrollarlo en cinco espacios. Tenemos "Castizo", con las tapas españolas como las croquetas, las patatas o las tortillas. En "A mordiscos" tenemos ensaladas, bocadillos, pinchos y empanadas, etc.

Pepe: "As Bateas" es un espacio más marino, encontramos pulpo, gambas, caviar, ostras naturales o aliñadas, mejillones, etc. "Entrecortes", en el Foso, está basado en las carnes. Tenemos diferentes ofertas, desde pollo con diferentes aliños, costillas, entrecot, perritos a base de chistorra o morcilla y hamburguesas.

Marcos: El puesto que nos faltaría sería el "De Cuchara", que es probablemente el puesto más estacional porque la cuchara cambia durante el año en nuestro país. En verano te encontrarás gazpachos, sopas frías y comida mucho más fresca, y en invierno unas lentejas, fabada y otros guisos tradicionales españoles.

Pepe: Hay que destacar que individualmente no hemos creado ningún espacio, que todos hemos puesto nuestro granito de arena en cada uno. Y aunque generalmente todo el mundo relaciona "As Bateas" conmigo porque soy de la tierra del mar, en realidad **los cinco espacios los hemos definido conjuntamente.**

¿Cómo nace el proyecto de Sinergias?

Paco: Cuando Platea me propone que les ayude a traer cocineros al espacio pensé que por qué traer cocineros y montar puestos separados si en el fondo somos amigos y nos llevamos muy bien. ¿Por qué no hacer un proyecto juntos y aprovecharnos de los conocimientos de cada uno? Por eso precisamente nuestros locales reciben el nombre de Sinergias. A partir de aquí me puse en contacto con Marcos y Pepe, y posteriormente con Mercedes y Nerea, que no son cocineras pero son parte imprescindible de la gestión de Sinergias.

¿Cómo recibís la invitación por parte de Paco?

Pepe: cuando nos comentó el concepto que tenía en mente me pareció un apoyo, no sé si solo darías el salto de meterte en uno de los locales y arriesgar. Y también junto a Mercedes y Nerea parece que es bastante más fácil ir abarcando proyectos, crear ofertas, espacios y darle forma y vida. Era **un proyecto que solo no era tan ilusionante como en grupo.**

Marcos: A mí cuando me lo explicaron pensé que iba a ser demasiado grande, y es un proyecto para entrar arropado. Entre tres se disfruta más que uno solo y se tiene más posibilidades de crecimiento y de hacer las cosas mejor.



¿Qué es lo que aportáis individualmente a Sinergias?

MARCOS: individualmente poco. Todos hacemos un ejercicio de democracia, no solamente entre los cocineros, sino que Mercedes y Nerea también tienen su aportación porque estamos intentando crear un espacio para todo el mundo. Cada uno obviamente defiende lo suyo, y aunque no lo parezca, el cascarrabias es Paco, y Pepe y yo le soportamos. (risas)

Paco: **Hemos creado sinergias como un equipo** y aunque no estamos físicamente día a día, nosotros hemos aportado la parte gastronómica y Mercedes y Nerea nos apoyan con toda la gestión y la comunicación.

¿Qué hace que Sinergias sea diferente del resto de propuestas gastronómicas "made in Spain" de Madrid?

Paco: No es solamente Sinergias lo que es diferente, **lo que realmente aporta algo diferente es Platea**, que es un concepto diferente a cualquier otro espacio que haya ahora mismo en Madrid. Para mí, Sinergias es una parte de Platea y lo que hemos hecho ha sido aportar nuestra visión gastronómica.

¿Qué pensasteis la primera vez que entrasteis en platea?

MARCOS: un espacio único.

Pepe: **hay que venir para entenderlo.**

Paco: impresionante. Y la gente lo primero que dice es que el espacio es impresionante, y luego que **la comida de Sinergias está buenisima** (guiño).

El encuentro con este trío de cocineros acaba como empezó, entre bromas y risas. Y es que el buen humor no está reñido con la filosofía de Sinergias. **una oferta variada donde prima la calidad y el buen hacer.**