

Portada > Gastronomía > Paco Roncero: "Para triunfar fuera es importante saber con quién te asocias"

GASTRONOMÍA

[Compartir](#) [Me gusta](#) 3 [Twitter](#) 9

Paco Roncero: "Para triunfar fuera es importante saber con quién te asocias"

El madrileño Paco Roncero es, además de cocinero, un emprendedor nato que vuelve a casa con éxitos cosechados en Colombia y China, la mirada puesta en México y en Emiratos, y una idea clara sobre la expansión de su negocio: "Para triunfar fuera es importante saber con quién te asocias".

16 MARZO 2015

ENVIAR [✉](#) | SIN COMENTARIOS ↓

MÓNICA FARO/ EFEAGRO



En una entrevista con Efeagro en su gastrobar "primogénito" de la capital, "Estado Puro", el chef habla sobre sus proyectos, recién aterrizado de Colombia, donde acaba de rodar la primera temporada de Masterchef como jurado y vive "el efecto televisión", "no puedo ni salir a la calle", confiesa.



efeemprende.com

EFEFOOD



GASTRONOMÍA

Nueva York celebra semana de cenas y cócteles inspirados en serie "Mad Men"



Su más reciente gastrobar en el extranjero, “Versión Original”, ha sido muy bien acogido por el público en Bogotá, un éxito que Roncero agradece en parte al fenómeno televisivo y en el que la receta, a su juicio, es “la autenticidad de las tapas españolas”.

“Con ‘Versión Original’ quería plasmar que el local respetaba la pureza de las tapas. Si necesito producto español lo compro, aunque sea a unos precios desorbitados por los aranceles. Cuando quise salir fuera, vi que muchos bares de cocina española no eran todo lo buenos que nuestra gastronomía merece. Es importante ofrecer algo auténtico”, apunta.

Y es que, más allá de su restaurante gastronómico (“La Terraza del Casino”), que le ha brindado dos estrellas Michelin y tres soles Repsol, las tapas son para Roncero un “estilo de vida”.

“Me transportan a cuando salía de pequeño con mi padre; siempre quise montar un bar de tapas tradicional, con recetas de toda la vida y en un entorno que hable de nuestro universo y del flamenco, pero de un modo muy elegante y muy sutil”, explica el chef, con lo que define “Estado Puro”.

Una marca que lanzó en 2008 con el apoyo de la cadena hotelera NH y de la que ahora ha decidido hacerse cargo al cien por cien para expandir su negocio, un concepto de local de tapas “gourmet” asequibles en el que el cliente no puede evitar sonreír con los divertidos paneles de expresiones como “La dolorosa” o “Te la dan con queso” traducidas literalmente al inglés.



Paco Roncero en Estado Puro. Foto: AYC.



efeemprende.com



TWITTER: EFEAGRO

RT @agropopular: #Andalucía convoca ayudas para la mejora de la #SanidadVegetal mediante técnicas de control integrado <http://t.co/dw3h6DT6...> hace 38 minutos desde Twitter Web Client ReplyRetweetFavorite

¿Quieres conocer los secretos del jamón ibérico? No te pierdas esta propuesta: el jamonurismo. <http://t.co/z4gUURpdEi> hace 38 minutos desde Hootsuite ReplyRetweetFavorite

El 25 % de los daños causados por los desastres naturales lo padece la agricultura <http://t.co/ggIMdYuCpZ> hace 2 horas desde Hootsuite ReplyRetweetFavorite

El 25 % de los daños causados por los desastres naturales lo padece la agricultura <http://t.co/gmBK2JmIM4> hace 4 horas desde Hootsuite ReplyRetweetFavorite

¿Cómo vender vino español en Francia? <http://t.co/Vz6P7iIVX> hace 4 horas desde Hootsuite ReplyRetweetFavorite

Envía @efeagro 11 SK seguidores

Por ahora, tiene locales en Ibiza y en Shanghái, donde -confiesa- ha tenido que adaptarse a la demanda local, “aunque sin renunciar a la autenticidad” de su cocina.

“Te tienes que adaptar al socio, al público y a la organización del lugar en el que estás. Pero hay que tener cuidado con qué tipo de inversores te metes. Es mejor que haya alguien de peso detrás y si es conocido, mucho mejor”, resalta Roncero, quien también ha desarrollado su propio “software” de cocina para ayudar a los cocineros a evolucionar en sus negocios.

En su opinión, “España no ha dejado de estar en la vanguardia de la cocina”, que hay “mucho talento e ilusión por parte de los cocineros”, pero reclama “más apoyo institucional al montar y expandir negocios, ya que esto retroalimenta la Marca España”.

“Creo que ahora mismo la gastronomía está muy consolidada, es de lo que más atrae a nuestros turistas, pero nos vendría bien más apoyo, porque hay algo que en España aún no se ha entendido bien y es que el producto viaja con el cocinero. Aquí para conseguir un permiso te puedes eternizar”, lamenta.

Y remarca que otra de las principales barreras de cara a la expansión internacional es, en muchos casos, el idioma. “Por desgracia una de las debilidades que tenemos los cocineros españoles es que hablamos poco inglés, y eso es un problema a la hora de salir”.



Estado Puro, Madrid. Foto. AYC.

Una frontera que no existe en América Latina, donde el chef está centrado en desarrollar su línea de gastrobares y un nuevo concepto de cocina urbana mexicana y española.

“A pesar de las afinidades culturales que tenemos en estos países, me ha sorprendido que las principales influencias culinarias en Latinoamérica sean francesas”, asegura.

Aun así, Roncero se declara un enamorado de la “rica cocina tradicional colombiana, de sus guisos, sus frutas y sus impresionantes verduras”, una diversidad sobre la que ahora quiere “reflexionar” para enriquecer su propia cocina. EFEAGRO

ACEITE DE OLIVA



COMPITE CON ESPAÑA POR LOS MERCADOS

Italia se consolida como un gran importador de aceite de oliva