

♦ BON VIVEUR ♦

Bon Viveur • The Chef's Secret • Paco Roncero, el cocinero imbatible

PORTADA

NOTICIAS

RESTAURANTES

LIFESTYLE

LA BODIGA

LA DESPENSA

BLOG

THE
CHEF'S SECRET

Paco Roncero, el cocinero imbatible

Las judías blancas de su abuela le tocan la fibra, mientras las migas de su padre continúan emocionándolo. Defensor del aceite de oliva como ingrediente estrella, el secreto de la cocina de Paco Roncero radica en el respeto por el producto y su sabor.

Por Olívia Suquet

21 de abril de 2015



Fotografía Cortesía Paco Roncero.

Mucho antes de saber que iba a ser cocinero, Paco Roncero siempre disfrutó de la excelente cocina toledana de su madre y de las paellas y los caracoles de su padre en la comida de los sábados. No hecho ni una tortilla francesa, cuando sorprendió a éstos un buen día con la frase '¡quiero ser cocinero!'. De esa cocina familiar, siempre ha mantenido en sus restaurantes la esencia del sabor. «La cocina ante todo es pasión y hace disfrutar a la gente y... trabajo y *hobby*... y algo que me mantiene pensando en ella casi veinte horas al día». Así responde Paco sobre su pasión personal y profesional: cocinar. Para creerlo, sólo hay que leer su *currículum*. Con 45 años, lleva 25 en el mundo de la gastronomía y es chef ejecutivo y director del restaurante **Terraza del Casino** madrileño con dos estrellas Michelin (NH Collection), de los gastrobares **Estado Puro** en Madrid, Ibiza y Shanghái, del restaurante **Barbarossa by Paco Roncero** (también en esta última ciudad), de **Versión Original by Paco Roncero** en Bogotá, del multiespacio **Sinergias** en el mercado **Platea** de la capital y **Sublimotion** en el hotel Hard Rock ibicenco. Además de sus padres, ¿quién más ha dejado huella en su forma de trabajo? «Indudablemente **Ferran Adrià**».

Y como buen discípulo del mejor cocinero del mundo, su cabeza bulle al tiempo que piensa en el próximo proyecto en el que zambullirse, los platos que compondrán sus menús, las vueltas a las posibles utilidades del aceite más allá de aliños, en qué trastear en su taller de investigación... A pesar de sus continuo investigar, cuna de su cocina, hay un valor que nunca puede faltar en ella. «Cocinar a fuego lento con mucho cariño. Creo que es el mejor secreto que aprendemos de nuestras madres y que nunca debemos perder. Para ser chef, sacrificas mucho. Prácticamente la vida entera. Hasta que un día te das cuenta de que tienes que sacar tiempo para hacer otras cosas, tiempo para uno como persona. Y a día de hoy creo que he conseguido el equilibrio, soy muy feliz, que al fin y al cabo es lo más importante». Para ello, ha contado con otra de sus pasiones. «Indiscutiblemente el deporte. De hecho, ahora mismo ando inmerso en la preparación del que será mi mayor reto deportivo hasta el momento: el Ironman de Lanzarote (3,8kms. de natación, 180kms. en bici y 42,195kms. de carrera)».

Cocinar a fuego lento con mucho cariño, creo que es el mejor secreto que aprendemos de nuestras madres y que nunca debemos perder

COMO EL PEREJIL, ¿CUÁL SERÍA EL INGREDIENTE DE TODAS LAS SALSAS? ¿EL INGREDIENTE 'VENCEDOR, ESTRELLA'?

El aceite de oliva sin lugar a dudas, me apasiona. Es un producto que cuando que cuando comenzamos a investigar con él, hace ahora ya muchos años, nunca imaginamos que nos daría tanto juego, y ya no solo como ingrediente o base si no como elemento principal de un plato. ¡Es algo realmente mágico!. Las combinaciones de aromas, sabores, texturas... que se pueden conseguir son realmente maravillosas. En la actualidad tenemos una oleoteca en nuestro taller de investigación con 216 aceites y seguimos estudiando sus infinitas posibilidades.

PARA COCINAR, ES MÁS DE ¿DULCE O SALADO?, Y DE ¿ACEITE O MANTEQUILLA?

Clarísimo, salado y como os acabo de contar, con aceite de oliva virgen extra.

NUNCA LE HABÍA GUSTADO... HASTA QUE LO PROBO EN...

Realmente nunca he tenido problemas a la hora de comer, me gusta todo podríamos decir. Quizás no me gustan demasiado los ajos si no son fritos o asados en trozos grande, pero poco más te podría decir.

¿QUÉ INGREDIENTE HA REDESCUBIERTO RECIENTEMENTE?

Estos últimos meses he tenido la oportunidad de descubrir en Colombia gran variedad de frutas y verduras desconocidas hasta entonces para mí, pero me quedo con un pescado de río del Amazonas que se llama Pirarucú.

¿EL ALIMENTO DEL FUTURO?

Sinceramente, espero que sigan siendo los que tenemos ahora mismo y no se hagan barbaridades.



Fotografía Cortesía Paco Roncero.

¿QUÉ TIENDA GASTRONÓMICA O MERCADO CONVERTIRÍA EN SU SEGUNDO HOGAR?

Por supuesto, Platea, un nuevo espacio de ocio gastronómico abierto en Madrid con una oferta de calidad y variedad brutal.

¿ALGÚN CHEF QUE IDOLATRE?

Todos los españoles del momento son para idolatrar, pero Ferrán, Juan Mari, Pedro Subijana, Joan Roca, Andoni, Quique Dacosta... son diferentes generaciones que han hecho que la gastronomía española esté hoy donde está.

¿CUÁL ES SU LIBRO 'GASTRO' DE CABECERA? ¿Y SU UTENSILIO FETICHE?

Hay un libro de cocina que siempre me gusta volver a ojear de vez en cuando, se llama El Práctico. Y mi herramienta favorita son los cuchillos, tengo una gran colección.

COMO PASA EN LA MODA, EL 'NUEVO NEGRO' EN LA COCINA ES...

Creo que depende del estación del año en la que nos encontremos. En España tenemos una materia prima ¡tan rica y variada!. Estos últimos meses atrás sería la trufa por ejemplo.

¿QUÉ PLATO LE TOCA LA FIBRA SENSIBLE?

Las judías blancas con chorizo que hacía mi abuela.

¿CUÁL ES EL PLATO DE SU INFANCIA QUE LE SIGUE EMOCIONANDO?

Las migas que hace mi padre un domingo por la mañana para desayunar.

¿CON QUÉ COMIDA DEL DÍA SE QUEDA?

Con un buen desayuno de domingo en la mejor compañía después de haber corrido 16 kms por la Casa de Campo temprano con un grupo de amigos.

¿SU RECETA ESTRELLA PARA UN DOMINGO POR LA NOCHE EN CASA Y EN FAMILIA?

Algo sencillo y que no haya que cocinar mucho, son momentos para disfrutar juntos en el sofá viendo una buena película por ejemplo. Por lo que prepararía unas ricas tapitas divertidas, y después, un buen helado.

¿QUÉ PLATO COCINARÍA PARA CONQUISTAR? ¿QUÉ VINO, PARA SEDUCIR?

Un buen champagne con algunos platos de bocado, intensos y frescos a la vez que sutiles como unas alcachofas con tuétano y caviar, ¡irresistible combinación!.

¿QUÉ PLATO, EN ESTE MOMENTO, REPRESENTA DE MEJOR MODO SU COCINA?

La paella de aceite de oliva por ejemplo es un plato tradicional con técnicas modernas y con respeto al producto español.

¿POR QUÉ PLATO LE GUSTARÍA SER RECORDADO?

Precisamente por todo el trabajo hecho en torno al aceite de oliva.

¿A QUÉ CINCO PERSONAJES VIVOS O MUERTOS INVITARÍA A SU RESTAURANTE A CENAR?

Se me ocurren muchísimos, especialmente deportistas dada la admiración que tengo hacia ellos... y entre los imposible, me hubiera encantado a Freddy Mercury , y ahora que lo dice a todo el grupo Queen.

¿QUÉ AS GASTRONÓMICO SE SACARÍA DE LA MANGA PARA ESTA CENA (LA DE LOS CINCO PERSONAJES)?

Haría lo que sé hacer, es decir, lo que hago todos los días.



Fotografía Cortesía Paco Roncero.

¿QUÉ SIGNIFICA PARA USTED LA COCINA?

Es mi pasión, mi hobby y por supuesto mi trabajo.

¿QUIÉN HA DEJADO HUELLA EN TU MODO DE COCINAR?

Indudablemente Ferrán Adriá.

¿QUÉ VALOR O TRADICIÓN DE LA COCINA ESPAÑOLA NO PUEDE FALTAR EN SU COCINA?

Cocinar a fuego lento con mucho cariño. Creo que es el mejor secreto que aprendemos de nuestras madres y que nunca debemos perder.

¿QUÉ HAY DETRÁS DE LA INSPIRACIÓN DE UN CHEF?

Mucho, mucho, mucho trabajo con un fuerte y consolidado equipo.

¿CUÁL ES EL SECRETO DE SU COCINA?

El respeto por la pureza del producto y su sabor.

¿UN TRUCO GASTRONÓMICO PARA QUEDAR COMO UN CHEF?

Siempre alucinan cuando pruebas algo y le echas la pizca de sal como que eres tú el que le ha dado el toque último... ¡es muy gracioso!



Fotografía Cortesía Paco Roncero.

VISTA DESDE LA COCINA, ¿CÓMO DEFINIRÍA ESPAÑA?

Producto, talento, tradición y vanguardia.

¿QUÉ HA TENIDO QUE SACRIFICAR EN LA VIDA PARA SER CHEF?

Prácticamente mi vida, hasta que un día me di cuenta que tenía que sacar tiempo para hacer otras cosas, tiempo para mí como persona. A día de hoy creo que he conseguido el equilibrio, soy muy feliz, que al fin y al cabo es lo más importante.

¿CUÁL ES SU CIUDAD PREFERIDA PARA COMER EN ESPAÑA? Y ¿FUERA DE ESPAÑA?

Cada ciudad tiene su encanto y su particular gastronomía, me gustan todas. No podría decantarme por una en concreto, depende del momento y la situación. Fuera de España sucede lo mismo, pero si tuviera que elegir, en Nueva York, además de que es una ciudad que me encanta, disfruto gastronómicamente como un enano.

¿CÓMO SERÍA SU DÍA GASTRONÓMICO PERFECTO?

Algo muy sencillito, pudiendo probar y cocinar todos esos productos de temporada que nos da nuestra tierra.

SI PUDIERA LLEVAR SU RESTAURANTE A CUALQUIER PARTE DEL MUNDO, ¿DÓNDE SERÍA?

En estos momentos no tengo predilección por una ciudad en concreto, aunque por supuesto me gustaría seguir enseñando nuestra cocina en otras partes del mundo, en estos momentos estamos trabajando en algunas propuestas; nos llegan continuamente, pero me gusta estudiarlo mucho, debe hacerse siempre muy bien.

UNA DEBILIDAD GASTRONÓMICA...

Volvemos a lo sencillo... una buena chirimoya y un rico helado.

UNA PASIÓN FUERA DE LA COMIDA...

Indiscutiblemente el deporte... de hecho ahora mismo ando inmerso en la preparación del que será mi mayor reto deportivo hasta el momento, el Ironman de Lanzarote (3,8kms de natación, 180kms en bici y 42,195kms de carrera).