

NOTICIAS : Junio 2015

Lunes, 8 de Junio de 2015 | Sabormadrid.es / Tamara González



Paco Roncero: "Estos programas me sirven para transmitir mis conocimientos a los demás"

Paco Roncero es uno de los cocineros más importantes y reconocidos del panorama culinario español. Su trabajo en el **Casino de Madrid** revolucionó sus fogones con un estilo vanguardista e innovador que aún hoy en día sigue sorprendiendo a los comensales. Eso sí con la cocina tradicional como base. Hoy en día puede decir que ha cumplido muchas de sus expectativas, pero como nos confiesa: aún le quedan muchos sueños en el tintero, por los que lucha día a día.

Como un científico culinario estudia los alimentos para poder ofrecer nuevas experiencias y sabores, seguramente esta faceta de investigador le viene de su pasión por la biología. Ahora se enfrenta a un nuevo reto en televisión. Y es que la tercera edición de **Top Chef España** contará con el chef madrileño como miembro del jurado. Con motivo de este nuevo proyecto mantenemos con él una distendida charla.



Llevas ya un largo recorrido entre fogones, ¿cómo recuerdas tus inicios?

Los recuerdo muy felizmente en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la Casa de Campo de Madrid, allí aprendí las bases de la cocina que me sirvieron para después evolucionar haciendo diferentes stages hasta que comencé hace más de veinte años en el NH Collection Casino de Madrid.

¿Tú te encontraste con la cocina o la cocina se encontró contigo?

Realmente la cocina me encontró a mí... Yo ya estaba matriculado en la universidad para estudiar Biológicas, pero una visita de casualidad a una escuela de hostelería despertó algo en mí que me hizo cambiar todo y matricularme en hostelería, la mezcla de aromas, ritmo frenético de las cocinas, buen ambiente... me cautivó.

En la cocina y más en tu cocina es muy importante la creatividad, ¿dónde o cómo te inspiras?

Siempre digo que la creatividad llega trabajando. No hay más misterio que trabajo, trabajo y trabajo detrás de todo. Tengo un equipo fabuloso donde los brainstorming que hacemos son bestiales.

El mundo de la hostelería es un muy sacrificado, ¿a qué has tenido que renunciar para dedicarte a esto?

Realmente a muchísimas cosas. Durante mucho años me olvidé de mí y me dedicaba al restaurante y a los clientes las 24h al día, no es bueno y hubo un día que decidí que esto no podía seguir así.

Llegaste a pesar 112 kilos, ¿cómo conseguiste bajar tanto de peso? ¿Qué significa el deporte en tu vida?

Enlazando con la pregunta anterior, hubo un momento en el que necesitaba unos minutos al día para mí. Entonces fue cuando decidí ponerme unas zapatillas. La carrera en días alternos junto con fortalecimiento en el gimnasio y una alimentación más ordenada y coherente me llevaron a perder más de 30kilos. Todo ello lo cuento en mi último libro y más personal "Correr, cocinar y ser feliz".

El deporte para mí es mi mayor hobby después de mi trabajo, me aporta una serie de sensaciones y una libertad inigualable. Lo necesito a diario.

Tus habilidades en la cocina están claras, pero, ¿Tienes algún defecto confesable?

Muchos. Uno de ellos, la improvisación, algo que en ocasiones es muy bueno pero en otras meto en algún que otro aprieto a mi equipo.

Has ido levantando cada uno de tus sueños y proyectos, ¿te queda alguno en el tintero?

Alguno no, algunos cuantos. Hasta ahora me siento muy afortunado porque así ha sido, pero no hay que dejar de luchar cada día por conseguirlos.

¿Cómo es Paco Roncero en Estado Puro?

Dejo rienda suelta a mi lado más "canalla" con tapitas muy tradicionales pero la vez divertidas. Cocina muy rica y sabrosa ideal para un almuerzo en familia o una cena desenfadada con amigos.

Tu trabajo en el NH Collection Casino de Madrid llevo para revolucionar sus cocinas, ¿qué destacas de la gastronomía que ofrecéis en él? ¿Qué te aporta?

Cocina de vanguardia española basada en un producto y materia prima de altísima calidad donde el sabor es la característica primordial.

Me aporta la satisfacción del trabajo bien hecho al irse los clientes felices del restaurante, es lo más importante y por lo que trabajamos día a día.

Llegas de la versión colombiana de MasterChef directo a Top Chef, ¿qué significan este tipo de talent shows para ti?

Son una manera de transmitir a los participantes y en cierta medida a todos los espectadores del programa todos mis conocimientos. Ver cómo mejoran cada semana es algo muy gratificante.

Cada vez se crean más técnicas culinarias y una cocina más vanguardista, ¿crees que el público la entiende?

Siempre que estén basadas en nuestra cocina más tradicional y realizadas con sentido en cada plato, creo que el público por supuesto las entenderá.

Muchas de esas técnicas viene de tu mano y de la de otros maestros como Ferrán Adriá, y parecen interminables, ¿tocaremos techo?

Queda muchísimo por hacer, cada vez somos más los restaurantes donde tenemos un taller de investigación y destinamos recursos solo para investigar en nuevas técnicas, nuevos platos...

Si tuvieras que elegir un plato de todos los que has creado para definirte, ¿cuál sería? ¿Por qué?

Imposible, no podría decantarme por uno solo de los platos, cada uno ha tenido su momento y su por qué.

Cada vez hay más chefs reconocidos en el panorama gastronómico actual, ¿con quién te quedas?

Y aquí me pasa algo parecido a la pregunta anterior, sintiéndolo mucho no puedo decantarme por uno. Tengo unos compañeros de profesión maravillosos donde la fórmula perfecta sería unir la mejor virtud de cada uno.

Gracias a todos ellos la gastronomía española está donde está actualmente, con un gran reconocimiento mundial.
