

La Revista Sotogrande®

larevistadesotogrande.com | SUMMER - 2015



W E L C O M E T O S O T O G R A N D E

EL COCINERO NO NACE, SE HACE

La Revista de Sotogrande entrevista a uno de los pesos pesados de la cocina de vanguardia dentro y fuera de nuestro país: Paco Roncero, chef ejecutivo y director del restaurante La Terraza del Casino, ubicado dentro de NH Collection Casino de Madrid. Un polifacético cocinero, curtido en las cocinas del Bulli, para el que parece que los días tienen más horas. Además de llevar las riendas de varios restaurantes y locales culinarios, capitanea otros proyectos, escribe, hace ponencias, es jurado de la próxima temporada de Top Chef y hasta tiene tiempo para hacer deporte y disfrutar. Un crack.

TEXTO: MAYTE SOLÁN



¿Cómo alguien que quería ser biólogo acaba siendo cocinero?

La verdad es que no tenía ni idea de que acabaría siendo cocinero. El mundo de la biología me gustaba mucho cuando lo estudiaba en el colegio y tenía claro que si hacía una carrera sería la de Biológicas... Sin embargo, un día, por casualidad, fui de visita a una escuela de hostelería y, en un instante, me enamoré del ambiente que allí se respiraba. Fue un auténtico 'flechazo' y, desde entonces, hasta hoy.

Para llegar a la cima hay que escalar mucho, ¿cómo ha sido el camino?

Hay que trabajar duro, muy duro, con regularidad y con las ideas muy claras sobre lo que "quieres ser de mayor".

La televisión ha ayudado a fomentar el gusto por la buena mesa entre los españoles. Pronto formarás parte de esta experiencia como jurado de Top Chef, ¿qué te empuja a involucrarte en este proyecto?

La televisión ha hecho que la cocina entre en las casas y que los niños de ahora quieran ser cocineros. Esto es algo fan-

En cuanto a Top Chef, principalmente me movió el poder poner mis conocimientos en manos de dieciséis cocineros que van a un programa para convertirse en el mejor cocinero de España. Para mí, ser jurado de un programa como este es una alegría, aunque también es una gran responsabilidad.

Si tuvieras que lidiar en una final con Chicote, ¿qué plato harías para ganarle?

Alberto y yo, probablemente, en lugar de competir, nos iríamos a darnos un buen homenaje, con una buena comida, al restaurante de algún amigo. Mucho mejor... (sonríe).

Háblanos de tu cocina, ¿cómo la definirías?

Cocina de vanguardia española. Cocina basada en la materia prima y en el producto, nuestros pilares fundamentales.

El cocinero nace o se hace, porque, hoy en día, la investigación es muy importante.

Se hace, con trabajo, trabajo y más tra-

*“Programas
como Top Chef
son una
responsabilidad”*





Tengo entendido que tienes una cocina-laboratorio en el Casino de Madrid. ¿Es tu fuente de inspiración?

No, es mi lugar de trabajo. Aunque, bueno, en cocina la inspiración siempre llega cuando se está trabajando, en equipo, aportando todos a la vez.

Actualmente, estás en numerosos frentes de batalla. Chef ejecutivo del Restaurante la Terraza del Casino Madrid, ubicada en NH Collection, varios gastrobares..., ¿cómo es un día libre para Paco Roncero?

¿Un día libre...? Cuando consigo tener uno lo que intento, sobre todo, es relajarme, hacer deporte y descansar. El hándicap es que tengo pocos días libres completos al año...

Eres un apasionado del deporte, tanto que, incluso, tienes un libro, 'Correr, cocinar y ser feliz...', ¿qué opinas de la tendencia de comer cada vez más sano?

Es algo que deberíamos cuidar más, la alimentación es vital para la salud. Mi opinión personal es que hay que comer de todo, pero con coherencia. Ahí está



PARA ACABAR, DEJA QUE TE CONOZCAMOS UN POCO MÁS:

¿Cuál es el plato favorito de tu niñez?

Me gusta la cocina de cuchara, un buen cocido, unas fabes...

¿Qué ingrediente no falta, nunca, en tu cocina?

El aceite de oliva, sin duda.

¿Hay algo que no te guste comer?

Sí, el ajo cocido.

¿Cuál es tu lugar favorito del mundo?

Nueva York.

De todos, ¿cuál es ese restaurante al que siempre vuelves?

Al de mis amigos.



“CHEFS AREN'T BORN, THEY ARE MADE”

The Sotogrande Magazine interviewed one of the heavyweights of modern cooking within and indeed outside Spain: Paco Roncero, head chef and director of the La Terraza del Casino restaurant inside the NH Collection Casino in Madrid. He is a multifaceted chef who learnt his trade in the kitchens of El Bulli and one of these people for whom days seem to have more hours. In addition to managing various restaurants and eateries, he also leads other projects, writes, creates speeches, is a judge on next season's Top Chef and even has time to play sport and enjoy himself. A true champion.

How did someone who wanted to be a biologist end up being a chef?

The truth is that I had no idea that I would end up being a chef. I really liked the world of biology when I was studying it at school and I was certain that I would study Biological Sciences at university. However, one day, I had chance visit to a catering school and immediately fell in love with the atmosphere there. It really was love at first sight, and well, here I am today.

You really have to rise a lot to get to the Summit, how has your journey been?

You have to work hard, really hard, consistently, and with very clear ideas about what “you

Television has helped to encourage a taste for good cooking among Spaniards. You will soon be a part of that experience, working as a judge on Top Chef. What made you decide to get involved with the project?

Television has brought cooking into people's homes and that means that children now want to become chefs. That is fantastic without a doubt.

As for Top Chef, I was mainly motivated by the chance to offer my wisdom to sixteen chefs who are going on a program with the hope of becoming the best chef in Spain. For me, it is a joy to be a judge on a program like that, how-

If you had to battle against Chicote in the final, what dish would you create to beat him?

Alberto and me, instead of competing, we would probably go to the restaurant of a friend and pay tribute to one another. That would be much better... (smiling)

Tell us about your cooking, how would you define it?

It is modern Spanish cooking. Cooking based around ingredients and produce, our crucial pillars.

Are cooks born or made, because nowa-





“Programs like Top Chef are a responsibility”

They are made, with work, work and more work.

I understand that you have a kitchen-laboratory in the Casino de Madrid. Is that your source of inspiration?

No, it is my place of work. Although, inspiration always arrives when you are working, as a team, everyone contributing at once.

You are currently involved in lots of different projects. Head chef, of the Restaurante la Terraza del Casino Madrid, located in the NH Collection, in charge of various gastro bars, what is a day off like for Paco Roncero?

A day off...? When I manage to get one, what I really try to do, is relax, to sport and take it easy. The problem is that I have very few full days off throughout the year...

You love sport, so much that you even have a book ‘Correr, cocinar y ser feliz’ (Run, cook and be happy)... What do you think about the trend to always be

eating healthier food?

It is something that we should pay more attention to, food is crucial for health. My personal opinion is that we should eat everything, but in moderation. That is the key.■



TO FINISH UP, LET US GET TO KNOW YOU A LITTLE BETTER:

What was your favourite dish from childhood?

I like comfort food, a good stew, beans...

What ingredient do you always keep in your kitchen?

Olive oil, without a doubt.

Is there anything you do not like eating? Yes, cooked garlic.

What is your favourite place in the world?

New York.

What restaurant do you always return to?

To the one run by my friends.