

AUTOCLUB

MUTUA



LA REVISTA DE AUTOCLUB PARA MUTUALISTAS TODO RIESGO PLUS Y AUTOCLUB VIP N°28 / JUNIO 2015

AUTOESCUELA MUTUA

LA MEJOR OPCIÓN PARA OBTENER EL CARNÉ DE CONDUCIR



MM HOGAR

El seguro que se adapta a tus necesidades al mejor precio

SALUD

CON ADESLAS, HASTA TRES MESES GRATIS EN SALUD Y DENTAL

VEHÍCULO DE SUSTITUCIÓN

ASEGURAMOS TU MOVILIDAD EN CUALQUIER SITUACIÓN

VIAJES

TAILANDIA, UN DESTINO A TU ALCANCE



PACO RONCERO

"CUANDO PARO A MITAD DE VIAJE ME TOMO UN BOCADILLO DE JAMÓN"

por CARMEN OTTO



NH COLLECTION
HOTELS

Paco Roncero

Paco Roncero, chef ejecutivo y director del restaurante La Terraza del Casino, ubicado dentro de NH Collection Casino de Madrid, es también jurado del programa *Top Chef*, de Antena 3.

Conduce desde...

Los 20 años aproximadamente.

Quería conducir para...

Trasladarme más cómodamente a estudiar. Cuando eres joven es algo que quieres hacer nada más cumplir los 18, aunque yo no tenía especial prisa por sacarme el carné ni por conducir.

¿Qué recuerdas de su etapa de aprendizaje?

Fue muy rápido. Era un trámite que me iba a proporcionar comodidad y quería solventarlo cuanto antes.

¿En qué se parece dirigir una cocina y conducir un coche?

Ambos tienen un pilar fundamental común: la concentración. Además de la disciplina.

Freír un huevo o cambiar una rueda. ¿Qué es más difícil?

En ambos casos es cuestión de conocer la técnica primero y, segundo, haberlo hecho repetidas veces. ¡Aunque en cambiar una rueda se tarda más, seguro!

Recomiende un menú para conductores.

Depende del destino y el recorrido. Recomendaría algo ligero, pero con suficiente energía. Por ejemplo, una rica ventresca de salmón marinada en miso con salsa tártara en deconstrucción. Aunque reconozco que si hago una paradita a mitad de viaje, me quedo con un buen bocadillo de jamón.

¿Alguna vez ha trazado una ruta en función de los restaurantes del camino?

Por supuesto, es uno de los alicientes de los viajes ver si de camino, o desviándome un pelín, puedo acercarme a algún restaurante que me apetezca ir.

¿Por qué Michelin da estrellas a los chefs en lugar de neumáticos?

Les tenemos un cariño especial a las estrellas Michelin y a los soles de la Guía Repsol, pero tampoco me vendrían mal los neumáticos.

¿Por qué los ingleses a los atascos los llaman mermeladas y a las rotondas no las llaman rosquillas?

A las rotondas las denominan con un nombre lógico. Creo que al tener *jam* tantos significados, tirando de la vía del embrollo y la textura de la fruta en la mermelada podemos encontrar la respuesta.

Un atasco sabe mejor con...

Buena compañía, como todo.

¿Cuántos coches ha conducido en su vida? ¿Le ha cogido cariño a alguno?

La verdad que no muchos, pero sin duda me quedo con el Range Rover Evoque.

¿Cuál es su receta para triunfar al volante?

Muy fácil: atención y concentración ante todo.