

D.O. Penedès, territorio privilegiado

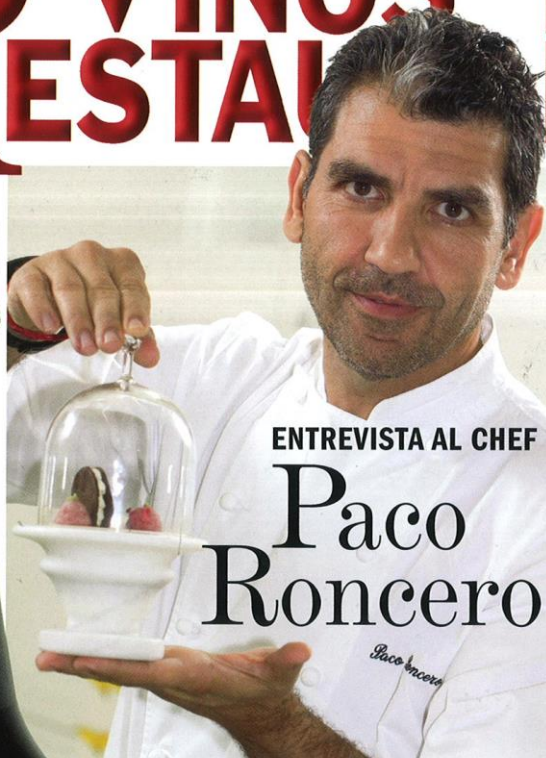
CANARIAS Y AEROPUERTOS 4,20 €
PORTUGAL 3,35 €
MEXICO 42,00 \$

Nº 157-SEPTIEMBRE-4 €

www.revistavinosityrestaurantes.com

R VINOS Y RESTAURANTES

PAN
IMPRESINDIBLE
EN LA MESA



ENTREVISTA AL CHEF

Paco Roncero

Paco Roncero



VERMUTERIA LOU
Barcelona



VIA DEI MILLE
Barcelona

VINOS del Cantábrico



FELIÇ 2
Alella
(Barcelona)

DE MODA
D.O. Bierzo

Especial
COMER EN Barcelona

ENTREVISTA

El nuevo fichaje del programa *Top Chef*, Paco Roncero, cuenta con una dilatada y reconocida carrera profesional en la que hallamos desde investigaciones acerca de nuevas texturas de aceite de oliva y leche hasta la creación de un software llamado Gestor de Cocina. Ha publicado varios libros, participa como conferenciante en diversos congresos y es profesor en varias escuelas. Además de su reconocimiento como chef con dos estrellas Michelin por la Terraza del Casino, desde 2013 es miembro del comité de honor de la Selección Española de Cocina Profesional y de la Comisión Técnica del Bocuse d'Or. Estamos ante uno de los grandes de la cocina actual. Texto: Mónica Ramírez

Paco Roncero

LA COCINA DE LAS EMOCIONES

No se puede negar que a Paco Roncero le gusta embarcarse en todo tipo de proyectos culinarios que le supongan un reto, tal y como se deduce de su trayectoria. Hace unos meses se embarcaba en uno más: la incorporación como jurado al programa gastronómico *Top Chef*, en sustitución de Yayo Daporta. Claro que, el medio, no le viene de nuevo ya

que participó en la edición colombiana de *MasterChef*. Pero sus proyectos no acaban aquí: Sublimotion, en Ibiza, un concepto totalmente revolucionario, y su participación en Sport Cooking, en la que se fusiona cocina y deporte, son dos iniciativas más que ha puesto en marcha en el último año. Para hablar de todo ello, entre rodaje y rodaje, nos hizo un hueco. Esto fue lo que nos contó.





La Terraza del Casino
(Madrid)

VyR: ¿Cómo van los preparativos para su debut en *Top Chef España*?

P.R.: Muy bien, estamos en el ecuador de la grabación del programa. Está siendo muy divertido a la vez que intenso. El jurado, Alberto, Susi y yo creo que formamos un buen equipo, cada uno tenemos una personalidad muy diferente pero nos llevamos fenomenal desde hace muchos años. Hay mucha complicidad y eso al final se acaba transmitiendo.

VyR: En Colombia ha participado en *MasterChef* ¿qué tal la experiencia?

P.R.: Ha sido espectacular, poder enseñar durante casi 70 programas a un grupo de apasionados aficionados a la gastronomía, ver cómo mejoraban día a día... Y el cariño del público desde sus casas es brutal.

VyR: ¿Qué le parece la oferta televisiva relacionada con la gastronomía?

P.R.: En estos momentos estamos atravesando un buen momento en España en este aspecto, con muchos y variados programas, muy entretenidos y donde de una u otra forma introducimos la gastronomía un poquito más en las casas. Continuamos de manera algo diferente con lo que lleva haciendo Carlos Arguiñano muchísimos años.

VyR: Además de su debut en *Top Chef*, durante el último año ha estado involucrado en otros proyectos. Entre ellos, se encuentra, por ejemplo, *Sublimotion* de Ibiza. Háblenos de este proyecto.

P.R.: El concepto *Sublimotion* nace en el año 2012 dentro del taller de investigación Paco Roncero Taller, situado en el NH Collection Casino de Madrid. Es en el año 2014 cuando *Sublimotion* abre sus puertas por primera vez en la isla de Ibiza en el Hard Rock Hotel.

Durante esos dos años de intenso trabajo en colaboración con un grupo de profesionales de diferentes sectores, cocineros, diseñados,

ingenieros, ilusionistas, escenógrafos, arquitectos, coreógrafos y guionistas, conseguimos fusionar la alta gastronomía y la tecnología más vanguardista, con una puesta en escena sin precedentes, convirtiéndose así en un nuevo arte escénico, el primer espectáculo gastronómico del mundo. *Sublimotion* ha sido reconocido el mismo año de su inauguración con el premio a la mejor innovación F&B en los World Wide Hospita-

UNA FRUCTÍFERA TRAYECTORIA

Actualmente es chef ejecutivo y director del NH Collection Casino de Madrid y su restaurante La Terraza del Casino; de los gastrobares Estado Puro en Madrid, Ibiza y en Shanghái; del restaurante Barbarossa by Paco Roncero, también en Shanghái; de Versión Original by Paco Roncero en Bogotá; del multi-espacio gastronómico Sinergias en Platea Madrid y de *Sublimotion*, el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado que se ubica en el Hotel Hard Rock Ibiza, el primer hotel de la famosa cadena en Europa.

Entre sus múltiples aportaciones al panorama culinario actual destacan además la creación del software Gestor de Cocina y la de un taller de investigación en torno a la cocina y a las emociones único en el mundo: PacoRonceroTaller.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó *stages* en Zalacaín y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid. En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional, además de la obtención de los más prestigiosos premios gastronómicos como el Premio Chef L'Avenir 2005, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, o el Premio Nacional de Gastronomía 2006 de la Real Academia de Gastronomía Española.

UN APUNTE PERSONAL

El maridaje perfecto: El champagne marida siempre fenomenal

Un libro: Azteca de Gary Jennings

Una canción: We will rock you de Queen

Una película: Blade Runner

Si no hubiera sido chef... Quizás biólogo

Hobbies: Hacer deporte con buena compañía, especialmente correr y montar en bicicleta

Un sueño por cumplir: Hacer la ruta 66

Un país donde le gustaría viajar: La India

Un truco de cocina: Muy sencillito, ponerle pasión y cariño a todo lo que cocines

Un recuerdo de la infancia: Ir a coger caracoles y espárragos con mi padre



lity Awards 2014. Como suelo decir, antes sazónabamos los platos con sal y pimienta, ahora los sazonomos con emociones.

VyR: Este año ha participado en la iniciativa Sport Cooking ¿Nos podría explicar de dónde surge la idea y en qué consiste? ¿es una continuidad con el cambio de estilo de vida de hace unos años? ¿habrá más iniciativas similares?

P.R.: Sport Cooking es un proyecto precioso, con un grupo humano espectacular, donde lo que hacemos es fusionar dos de nuestras grandes pasiones: el deporte y la

gastronomía. Nace para ayudar a llevar una vida más saludable y mejorar nuestro bienestar. Ofreceremos soluciones sencillas y nutritivas tanto para expertos como para principiantes en el mundo de la cocina teniendo en cuenta las limitaciones del tiempo del día a día.

VyR: El cambio de estilo de vida al que aludíamos en la anterior pregunta parte de 2008 cuando de 112 kg pasa a 74 en dos años. En una entrevista dijo que este cambio había sido producido más que por una cuestión estética por una cuestión mental. ¿Cuál fue el

punto de inflexión para este cambio? ¿Podría hablarnos de ello?

P.R.: Totalmente fue una actitud mental, hasta ese momento mi vida se dedicaba al 100% a mi trabajo: cocina, restaurantes, clientes, trabajadores... tenía éxito profesional pero por dentro me sentía vacío, necesitaba tiempo para mí.

Me podía haber dado por escribir una novela o jugar al tenis por ejemplo... pero me calcé unas zapatillas y el primer día corri 8 minutos hasta hoy...

Comencé a ordenar mis comidas y a intro-



Un mismo espacio, diferentes entornos. Es la magia de Sublimotion.



Sublimotion es una cápsula tecnológica de 350 m² desarrollada para sorprender, con una puesta en escena tan diferente que lleva al comensal a un terreno experimental aún por explorar. La sala principal es concebida como un lienzo en blanco donde no hay límite para la creatividad. 70 m² diáfanos y 7 metros de altura que cuentan con un sofisticado montaje audiovisual. Un servicio coreografiado al milímetro dentro de una función donde el espectador es el máximo protagonista. Sentarse alrededor de una mesa nunca significará lo mismo después de visitar este espacio emocional diseñado con la única intención de intensificar el placer. La mesa diseñada para doce únicos comensales es uno de los desarrollos tecnológicos más importantes en el sector de la innovación gastronómica. Este año, además, Samsung y el chef

¿Qué es sublimotion?

Paco Roncero han colaborado para desarrollar la experiencia Sublimotion powered by Samsung Gear VR. Gracias a la tecnología de realidad virtual de Samsung Gear VR, los comensales podrán

disfrutar en primera persona de una percepción aumentada sintiendo cómo se sumergen en lo que ven y experimentando sensaciones que trascienden lo gastronómico.



Además, próximamente estará disponible una aplicación para Samsung Gear VR en Oculus Store que permitirá a todos los usuarios disfrutar de la experiencia de visitar el restaurante Sublimotion en primera persona mediante contenido en 360° creado en exclusiva para Samsung Gear VR. Con Samsung Gear VR, la compañía refuerza su papel como líder en la categoría de wearables, gracias a su innovadora tecnología y su diseño específico que amplía la definición de vida móvil. "¿Cómo será una cena con amigos en el año 2050? Quizás Sublimotion sea el mejor ejemplo de qué viviremos alrededor de una mesa dentro de 40 años. Gracias al wearable Samsung Gear VR, este mundo gastro-extrasensorial ya es toda una realidad", afirma el chef Paco Roncero al comentar la colaboración de Sublimotion con Samsung.

ducir el ejercicio como un hábito más en mi día, es mi momento del día. Así los kilos fueron desapareciendo sin darme cuenta. Ahora no solo tengo retos profesionales, también deportivos que me alimentan el alma.

VyR: Se ocupa del restaurante La Terraza Casino de Madrid, con dos estrellas Michelin; de Estado Puro, con una propuesta más informal; del taller de investigación culinaria, entre otros muchos... Con tan diferente oferta, llega a todos los públicos ¿es importante la diversificación para sobrevivir en hostelería?

PR: No es una cuestión de supervivencia... Es una manera de llegar a todos los públicos y mostrar tu cocina de diferentes maneras, es maravilloso.

VyR: Háblenos de cada uno de estos tres espacios ¿qué encontrará el comensal en cada uno de ellos?

PR: Son espacios muy diferentes entre sí. La Terraza del Casino, ubicado en el NH Collection Casino de Madrid, es un restaurante con un excelente servicio, que conecta a la perfección con la cocina de vanguardia española, donde se cuidan todos los detalles.

"La cocina de Paco Roncero nos la describen en la Terraza del Casino como el resultado del uso magistral de las más evolucionadas técnicas y corrientes culinarias y de la desbordante creatividad, sensibilidad y capacidad de innovación de su autor"

Es una cocina muy sencilla, basada en el producto y la materia prima, donde el sabor es la parte muy importante. El segundo, Paco Roncero Taller, es un sueño hecho realidad, ubicado también en el NH Collection Casino de Madrid, es un taller de investigación gastronómica. Se trata de una cocina-taller completamente equipada para la creación culinaria, integrada en un recinto de experimentación multisensorial altamente tecnol

ógico y envuelto en un delicado entorno, expuesto a las emociones. Y por último, Estado Puro es un concepto nacido en 2008 que responde a la renovación creativa del tradicional bar de tapas a través de una rompedora decoración y de una oferta culinaria basada en la actualización de las tapas de siempre. Tenemos varias sucursales: una en el centro de Madrid, considerada la "casa madre", uno en Ibiza –en el marco del Hotel Hard Rock– y, el más reciente –en julio de 2014–, en la prestigiosa zona comercial Xintiandi de Shanghái.

VyR: ¿Algún proyecto más en perspectiva? Siempre hay proyectos nuevos donde crecer y seguir investigando... de momento a partir de septiembre me veréis en la pequeña pantalla como jurado del programa *TopChef*.[®]

LA TERRAZA DEL CASINO

Alcalá, 15
28022 Madrid
Tel.: 915 218 700
www.casinodemadrid.es

ESTADO PURO

Pza Cánovas del Castillo, 4
28014 Madrid
Tel.: 913 302 400
www.tapasenestadopuro.com

SUBLIMOTION (HARD ROCK HOTEL)

Ctra. Playa D'en Bossa, s/n
07817 Sant Jordi de Ses Salines (Ibiza). Tel.: 618 891 358
www.sublimotionibiza.com