

### Té para dos: Paco Roncero

Luis Ramírez

En Y muchas más secciones

04-3-2016

"Lo difícil, al momento; para lo imposible, un poquito más". El madrileño Paco Roncero, dos estrellas Michelin, uno de los cocineros más populares y acreditados de España, se somete a un cuestionario diferente.

0 comentarios | 0 votos  | 0 votos 

Es uno de los cocineros más populares y acreditados de España. Paco Roncero (Madrid, 1969), formado en la Escuela de Hostelería y Turismo de la capital, ha convertido la cocina de vanguardia en una experiencia única al frente del restaurante La Terraza del Casino y, en sentido más amplio, como chef ejecutivo y director del NH Collection Casino de Madrid. A la plantilla del Casino se incorporó en 1991 y siempre se ha mostrado como un gran renovador en formatos y texturas de la alta cocina, realizando investigaciones avanzadas alrededor de productos como el aceite de oliva Virgen Extra o la leche.

Creador de los gastrobares Estado Puro de Madrid (donde, según algunas teorías, nació precisamente el concepto de "gastrobar"), su cocina está actualmente presente también en Ibiza (Estado Puro y Sublimotion), Shanghai (Barbarrosa by Paco Roncero y Estado Puro) y Bogotá (Versión Original by Paco Roncero). Autor de varios libros sobre tapas y con notable presencia en medios de comunicación y redes, Participa también en el espacio gastronómico Platea de Madrid, ha creado el taller de investigación PacoRonceroTaller y el software Gestor de Cocina. Premio Nacional de Gastronomía en 2006 al Mejor Jefe de Cocina, ha impulsado la asociación Running Chefs mientras reivindica el deporte y la comida saludable como ejes de la calidad de vida.

Un buen personaje, sin duda, para poner en marcha nuestro "Té para dos". Y proponernos el "cacahuete thai", uno de sus "snacks" más singulares en los últimos tiempos, aparentemente sencillo pero de gran complejidad.

### -¿Quién es su personaje histórico favorito?

Albert Einstein

- - **¿Y de ficción?**
- - Superman
- - **Recomiéndeme un libro...**
- - "Azteca", de Gary Jennings
- - **¿Cuál es su viaje favorito?**
- - ¡Dar la vuelta al mundo!
- - **Su comida favorita...**
- - Cualquier guiso de cuchara, como un buen cocido
- - **¿Dónde le gustaría vivir?**
- - Una temporada en Nueva York
- - **Su ocupación favorita...**
- - Cocinero
- - **¿Cuál considera su mayor logro?**
- - Consolidar el restaurante La Terraza del Casino como un referente en la cocina de vanguardia española
- - **¿Qué talento le hubiera gustado tener?**
- - Pintar
- - **¿Cuál será la meta de su próxima carrera?**
- - Maratón de Londres 2016
- - **¿Qué rasgo de su carácter le define?**
- - Vitalidad
- - **¿Cuál es la calidad que más valora de las personas?**
- - Fidelidad
- - **¿Y su principal cualidad?**
- - Constancia
- - **¿Qué es lo que más detesta?**
- - Envidia
- - **¿Y qué le inspira indulgencia?**
- - Timidez
- - **¿Qué le parte el corazón?**
- - El hambre en el mundo
- - **¿Qué le alegra la vida?**
- - Mi día a día junto al excelente equipo que tengo y las personas a las que quiero
- - **Si pudiera cambiar una sola cosa en el mundo, ¿qué elegiría?**
- - La paz en el mundo
- - **¿Cuál es su lema?**
- - Lo difícil al momento; para lo imposible, un poquito más