

# VIAJAR

Empieza aquí a organizar tu viaje

Introduzca palabra

BUSCAR

Búsqueda avanzada

PORTADA

DESTINOS

PROPUESTAS

NOTICIAS



EN LA REVISTA

Portada / En la revista / Entrevista al chef Paco Roncero

"Me gusta correr 15 ó 20 km en cada ciudad que visito"

08 / 01 / 2016 Javier del Castillo

## Entrevista al chef Paco Roncero

Valoración  Tu valoración 

0 comentarios [Haz tu comentario](#)

Alumno aventajado de Ferran Adrià, es uno de los cocineros más importantes de nuestro país. A sus 46 años, le avalan dos estrellas Michelin, el Premio Nacional de Gastronomía y un prestigio ganado a pulso en La Terraza del Casino Madrid. Tiene restaurantes en varios lugares del mundo y mucha popularidad por el programa "Top Chef", de Antena 3.



Victoria Iglesias

única y para quien busque una cocina más tradicional.

Nos vemos en su otra casa, en los salones del Casino Madrid. Amable y distendido, charla con nosotros en la cafetería antes de que le reclamen en los talleres y en la cocina del restaurante ubicado en el mismo edificio. Paco Roncero no para. Dirige **La Terraza**, pero también el gastrobar **Estado Puro**, en el Paseo del Prado; un restaurante en Ibiza, **Sublimotion**, con un menú especial de 1.650 euros, y dos más en Bogotá (Colombia) y Shanghái (China). Sin embargo, sus múltiples ocupaciones no le impiden sacar tiempo para hacer *running*, disputar algún maratón, ser jurado de Top Chef (Antena 3) y practicar el turismo gastronómico.

### ¿Qué puesto ocupa Madrid en esta pujante modalidad turística?

Madrid se ha convertido en la capital del turismo gastronómico. Es un destino obligado para quien quiera disfrutar de una experiencia

woman



### Películas de las que reniegan hasta sus protagonistas

La nueva tendencia que vas a querer llevar

Pattinson es ahora diseñador

### SUMARIO 442

En el nuevo número de VIAJAR encontrarás 50 casas rurales de lujo para la Semana Santa, el oeste misterioso de Japón, esquí en las cumbres alpinas de Suiza, Wrocław (Polonia) como Capital Cultural de Europa...



Sumario

Publicidad

El tiempo

### ¿Usted practica ese turismo vinculado a la gastronomía?

Me encanta. Antes de viajar a Londres o Nueva York me gusta planificar a qué sitios voy a ir a comer. La gente viene a Madrid con la guía debajo del brazo. El verano pasado tuvimos en Ibiza a un cliente australiano que vino expresamente a cenar al Sublimotion. Cenó dos veces y se fue.

### También es un buen reclamo para vender “marca España”.

Es una gran responsabilidad. Ellos ponen en nuestras manos sus dos horas de felicidad. Tenemos la responsabilidad de intentar que sea el momento más feliz del día. España está a un nivel gastronómico espectacular.

### ¿Qué importancia tienen en sus viajes los olores, los sabores?

Los cocineros buscamos los mercados, pues viendo un mercado te haces una idea de su gastronomía. Me gusta mirar y comprar algún producto, si me apetece. Depende de donde esté –en un hotel es más complicado–, pero a veces los pruebo y los cocino también allí. Y casi siempre cae algún producto en la maleta y viene como puede a Madrid.

### ¿Encuentra tiempo para lugares que no sean de interés gastronómico?

Hago también otro tipo de turismo, pero lo hago corriendo. Me gusta hacer un recorrido de quince o veinte kilómetros por la ciudad en donde esté en ese momento. Es divertido y puedes ver sitios que a lo mejor de otra manera no verías. Lo hago a primera hora de la mañana y me entretengo donde me apetece. Se puede conocer un mercado, pero también los sitios emblemáticos. Y, eso sí, me interesa mucho descubrir la cultura gastronómica de ese país. No solo los sitios famosos por las estrellas Michelin sino también la gastronomía típica del lugar.

### ¿Qué país le ha sorprendido más por su gastronomía?

Por ejemplo, Colombia. Monté en Bogotá un restaurante –Versión Original– y voy allí con bastante frecuencia. ¿Qué me ocurre? Pues que voy a comer al Criterion, de Jorge Raush, que está entre los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, pero cuando quiero divertirme y conocer la cocina popular me voy al restaurante Andrés y tomo una crema de huevo, un ajíaco, una carne a la sal... Ese tipo de cosas totalmente diferentes.

### Algún lugar gastronómico recomendable por sus vistas...

Cuando estoy en Ibiza, me gusta comer bullit de peix en un pequeño restaurante de Cala d' Hort, con unas vistas espectaculares de la montaña de Es Vedrà. Hay gente que viaja a El Beso, en Formentera, para ver una puesta de sol. Tenemos lugares a los que yo no iría solo por la gastronomía sino también por su entorno.

### ¿Qué ciudad del mundo le tiene subyugado?

Nueva York. Es una ciudad que se reinventa cada día. Voy todos los años a correr la maratón, y alguna otra vez por razones de trabajo, y encuentro conceptos nuevos, restaurantes nuevos, cosas que me impactan... Es una de esas ciudades que me cargan de energía, que me llenan. Vengo a España diciendo: hay que mover el culo y hay que pensar en americano.

### Previsión **Barcelona**



Hoy tarde  
11°C



Jueves 10  
6 / 15°C



Viernes 11  
5 / 16°C



Sábado 12  
5 / 15°C

Busca tu municipio



► Más información

¡Todo el contenido!



**Tuvo un restaurante en Hong Kong y ahora tiene otro en Shanghai. ¿Está siendo positiva su experiencia asiática?**

El mundo asiático y su cocina me vuelven loco. Me parece impresionante la cantidad de cosas que podemos aprender de ellos.

**¿No ha pensado instalarse fuera, como José Andrés?**

De momento, estoy muy a gusto aquí. Llevo casi 25 años en el Casino Madrid y me costaría mucho salir fuera. Esta es mi casa.

**¿Su último viaje?**

Estuve hace poco en Asturias recogiendo un premio, comiendo en Casa Gerardo y descansando en el Balneario de Salinas. Antes había viajado a Colombia, con motivo de la inauguración de una nueva cadena de hoteles.

**¿Ha tenido alguna mala experiencia viajera.**

No sabría decirle. La predisposición a disfrutar de los sitios es muy importante.

**¿Qué productos no pueden faltar en una presentación de "marca España"?**

El jamón y el aceite de oliva. Tenemos dos productos maravillosos y hay que disfrutarlos. En el último restaurante que he abierto en Shanghai las croquetas de jamón y la tortilla de patata son los productos más vendidos. Cada semana vendo cientos de tortillas españolas tradicionales. Tenemos que reivindicar lo nuestro y venderlo a muerte, como hacen los italianos y los franceses.

**Está viajando ahora todo lo que no pudo viajar en su juventud. ¿Es una forma de desquitarse?**

De chaval íbamos casi todos los fines de semana y en verano al pueblo de mi madre, Pueblanueva (Toledo). Ahora todo es distinto. Mi hija está en Canadá estudiando y mejorando el inglés, y mi hijo en Madrid estudiando en la Escuela de Gastronomía. Yo quiero que viajen y conozcan mundo. Tampoco me importaría que viajaran a Shanghai y aprendieran chino.

**¿Conoce África?**

Sí. Hace unos meses estuve en Ghana grabando un documental en un campo de refugiados, intentando explicar cómo pueden usar los pocos recursos que tienen. También he estado cocinando en Kenia.

**¿Tiene elegido algún lugar con encanto para cuando se retire?**

Yo, cuando me retire, me dedicaré a conocer nuevos destinos. El mundo es muy grande y España también. Soy muy inquieto y no estaría parado. No me refugiaría, por ejemplo, en una isla.

**Como madrileño, dígame su lugar favorito en la capital de España.**

Me encanta la Casa de Campo y disfrutar de ella corriendo. El Retiro también, pero prefiero la Casa de Campo. Madrid es un espectáculo, pero lo tenemos tan al lado que no somos capaces de valorarlo.

**¿Cómo lleva la popularidad que le está dando la televisión, concretamente el concurso "Top Chef" de Antena 3?**

Yo les diría a los futuros cocineros que tienen que tener los pies en el suelo. Saber que este boom de la gastronomía es fruto del esfuerzo y del trabajo de muchos años. Y que no todo el mundo llega. Llevo desde el año 1989 metido en la cocina y ahora es cuando puedo disfrutar del boom mediático de la cocina española.



Publicidad

Tarjeta Gold American Express

**Solicítela ahora y le regalaremos\***  
**Cheques regalo de Amazon.es\* por valor de 90€**

Solicítela ahora

\*Sujeto a condiciones

VIAJAR Revista Viajar ✓  
1 520 460 Me gusta

Me gusta esta página Compartir

A 5 amigos les gusta esto.



Síguenos en

