

Paco Roncero, la apasionante carrera del sabor

» Nos colamos en los fogones del chef madrileño para olfatear qué se cuece ahora por allí y ver qué le ronda por la cabeza a uno de los cocineros más innovadores e inquietos del momento gastronómico, casi un alquimista del sabor

Compartir: [f](#) [t](#) [g+](#) [in](#) Compartido 15 veces



Paco Roncero, en la despensa de su cocina - MAYA BALANYÀ

ALVARO MARTNEZ / Madrid
01/12/2016 22:02h - Actualizado: 02/12/2016 18:02h
Quedado en: **Actualiza** Camer

Publicado



TEMAS RELACIONADOS

- FERRÁN ADRIÀ
- MADRID (CIUDAD)
- GASTRONOMÍA

«No sé qué me pasó...». Aún hoy, veintiocho años después, no sabe Paco Roncero si fue el acero brillante y casi quirúrgico de las lustrosas encimeras, o ese chas-chas-chas hipnótico de los cuchillos cortando rítmicamente la cebolla o el olor del aceite caliente en la sartén cual incienso purificador... El caso es que esa sinestesia de sentidos le embrujó de tal manera que de aquella visita inesperada a la [Escuela de Hostelería de la Casa de Campo](#), donde había acudido por causalidad a ver a un familiar que allí oficiaba de bedel, casi salió con el gorro y la chaquetilla puestos y con el firme propósito de hacerse cocinero. Era la primera vez que entraba en una cocina y apenas contaba con antecedentes familiares en el oficio, más allá de un tío lejano que tenía un restaurante en Almuñécar. Llegó a casa y vio que no iba a ser fácil.

«Ni de coña, tú a la Universidad, como tus hermanos», fue lo primero que le dijo su padre, Francisco, cuando abrió la puerta con el impreso de la matrícula en la mano. La sorpresiva iniciativa fue interpretada como «otra de Paco», que siempre había oficiado de «rebelde» en la familia Roncero, «el que de vez en cuando se marcaba unas pellas para hacer deporte, el que no siempre aprobaba...». Estaba terminando la mili, que hizo al alimón con el COU y la Selectividad, y su idea iba dirigida a estudiar Biológicas, «aunque no tenía muy claro por dónde tirar. Pensé incluso seguir la carrera militar de mi padre, al que finalmente entre mi madre, Mari Paz, y yo convencimos a regañadientes de que esto de la cocina iba a ser lo mío».

Y lo fue. Casi tres décadas después, Roncero es un chef con sólido reconocimiento dentro y fuera de España y que atesora en su alacena de méritos algunos de los mayores galardones de la gastronomía mundial. Actualmente dirige, administra y crea los platos de La Terraza del Casino, fogones en los que lleva dos décadas; de los gastrobares Estado Puro en Madrid, Ibiza y Shanghai; del restaurante Barbarossa by Paco Roncero, también en la ciudad china; de La Canica de San Miguel de Allende, en México; de Versión Original by Paco Roncero en Bogotá y de Sublimotion, quizá el restaurante más avanzado e innovador del mundo, que se ubica en el Hotel Hard Rock de Ibiza. Cocina para todos los gustos y los bolsillos en una galaxia gastronómica que va desde una económica tapa de **ensaladilla rusa con regañás** o de presa ibérica con chimichurri, al espectáculo culinario y audiovisual de Sublimotion, donde el cubierto sale a 1.500 euros.



Paco Roncero, en sus cocinas- MAYA BALNYÁ

Todo cabe en la enorme cocina de aquel Paco que salió embrujado de la Casa de Campo. Desde entonces, Roncero no ha dejado de correr, literalmente, y debajo de su gorro han salido centenares de recetas surgidas de otros miles de probaturas. Un chef de la nueva cocina tiene bastante de alquimista, de científico de los sabores que prueba y prueba cosas, que se equivoca y lo vuelve a intentar. Su receta: «Cuando haces un plato o tienes la idea de arrancar con él, partes primero del producto. Y ahí ¿en qué te basas? En algo que hayas visto en un viaje, en un producto de temporada, o en un sabor que tenías olvidado y lo has catado en la barra de un bareto de toda la vida... Al final, lo importante de un plato es la materia prima y es de lo que tenemos que partir».

Un mundo, con un triste limón

Pero una perdiz es una perdiz y el asunto es qué hacer con ella, «además de los guisos tradicionales, de esa receta de la abuela que no hay manera de sacarse de la cabeza, porque lo que funciona no hay que tocarlo». Pero la cocina de hoy en día busca avanzar, sacar más jugo al sabor y a la forma en que llega a la boca. Roncero lo explica desgajando lo que se puede hacer con ese limón que un domingo por la tarde está solitario, como un robinson aburrido, en el cajón de la fruta de la nevera. Ni se imaginan lo que esconde.

La pasión con la que habla de una cosa tan simple como un limón pone bien a las claras la obsesión de este cocinero por sacar el máximo partido a la materia prima. Hasta se emociona narrando qué se puede hacer: «Con un limón puedo hacer un zumo para un cóctel, una mermelada... Pero al estudiarlo, veo que hay limones en salmuera, un producto que está cocinado entero. Encontramos la piel de fuera, la amarilla, y la parte blanca, que es el albedo, más amargo que la hiel. Hay que quitarle el amargor, y técnicamente sabemos que cuando a un cítrico lo blanqueas cuatro veces en agua lo rebajas. Si a la natural acidez y al toque de amargor, le puedo dar algo de dulzor, con un pizca de azúcar, o le pongo un toque de sal, tengo cuatro gustos en algo tan simple como una limón».

Añadidos estos dos nuevos gustos a ese pobre limón, convertido en ratoncito de laboratorio en su taller, Roncero no se detiene. «Seguimos investigando y veo que si blanqueo cuatro veces en agua la piel amarilla, por un lado, me sale un puré que tiene la textura de uno de patata, espectacular. Ya tengo otro sabor. Y si hago lo mismo con el albedo, me sale un puré de limón totalmente diferente».

Echamos cuentas y a estas alturas tenemos cuatro sabores y dos purés... pero el cocinero sigue. «Si ese puré lo hago con la parte amarilla y la blanca juntas, tengo otro diferente. Uno es más fresco, el otro más pesado y amarguito y el conjunto, a medio camino. Y se puede continuar. Tengo los gajos, el zumo, la mermelada, cuatro sabores, tres purés y sigo... Con el nitrógeno líquido, en tres minutos saco las lágrimas de cada limón -lo que antes dos tíos con una puntilla tardaban horas- y cuando las metes en la boca chisporrotean y dan volumen al plato...».

¿Ostras con chocolate?



Paco Roncero, en una de las mesas de su restaurante en el Casino de Madrid. MAYA BALANYÀ

Roncero es capaz de proseguir un buen rato hablando de ese limón, y mientras él sigue dándole vueltas [«porque si le aplico una técnica de esferificación puedo hacer una especie de ñoquis de limón sin tener que usar harina...»], uno se imagina multiplicando esa disección inacabable de sabores por cada producto que se encuentra en el mercado, y constante, en fin, que la cocina es un arte infinito. Así que lo siguiente es preguntarle, ¿pero cuánto tarda usted en hacer un plato? «Pues casi lo que queramos -afirma-. Nosotros hacemos platos basados en el producto, apoyados en la técnica y con unos toques que hagan que quede redondo. Eso te puede llevar poco tiempo si el plato lo tienes conceptualizado muy bien, porque a nivel gustativo sabes que funcionan. Un carpacho de cigalas, eso funciona sí o sí ya que partes de un productazo que con añadirle un caldo tibio de galera, o de chirias, lo elevas más en la boca. Pero otros platos son más difíciles, no paramos de darles vueltas». ¿Unas ostras con chocolate, por ejemplo? «Parece una locura pero tradicionalmente los franceses las servían con mantequilla, que es una grasa. Si sustituyo la mantequilla por grasa de jamón ibérico me lo traigo a nuestros sabores. Eso sí funciona, pero en mi cabeza aún no caben bien, redondas, las ostras con chocolate». Denle tiempo...

Corre, Paco, corre

En 2000 Ferrán Adrià le ofreció ser el jefe de cocina de La Terraza del Casino, ampliando sus cometidos sobre la parte más administrativa y la dirección de los banquetes que ya llevaba. Dijo que sí y a los dos años ya conseguía su primera estrella Michelin. Luego llegaría la segunda, el premio nacional de Gastronomía y otros reconocimientos; la apertura de nuevos restaurantes en España y su internacionalización por China, por Colombia, por México; los programas de televisión, coincidiendo con el boom catódico de la gastronomía; el taller donde sigue probando limones y lo que haga falta y la página web...

«Había que parar un poco de trabajar, porque iba a reventar». Y como Roncero no sabe quedarse quieto, le dio por correr. «Me regalaron unas zapatillas y me puso a la tarea». El primer día solo aguantó unos minutos antes de que el hígado casi le saliese por la boca. Era bastante grandón, cercano a los 110 kilos. Luego fueron 12 minutos, 20... Y hoy, con apenas 70 kilos, corre el kilómetro en cuatro minutos y ya ha completado cuatro maratones. «Me libera y me carga de energía para la tarea diaria». Su próximo reto es el ultra-triatlón de Roth, en Alemania, casi cuatro kilómetros a nado por el canal del Danubio, 180 kilómetros en bici y un maratón para rematar la gesta. Es en julio y ya ha empezado a prepararlo.

Roncero sabe que, en esas cimas, la cocina de hoy en día está basada en hacer equipos. «Joël Robuchon, por ejemplo, tiene veintiséis estrellas Michelin y una docena de restaurantes en todo el mundo. Naturalmente él no está delante de los fogones en todos ellos. Tiene decenas de equipos, porque lo difícil no es triunfar en un restaurante sino conseguir un equipo que te siga y replique a la perfección lo que ideas. A partir de aquí tú podrás dedicarte a hacer más cosas, profesionales y personales».

El prototipo del cocinero de hoy es un profesional emprendedor, entregado también a la gestión, que se pasa el día en la cocina. «Yo tengo que crear el concepto y luego cuento con un equipo de pilares básicos, muy potente. Los tres jefes de cocina del Casino llevan 17, 12 y 7 años conmigo; el jefe de banquetes, dos décadas; el de Estado Puro, 14; el de Shanghai, 10...». Pese a tanta pasión por el sabor, en casa apenas cocina. «Llego frito. A veces lo hago con mi hijo, que tiene 20 años y estudió cocina... Pero también hay que saborear otras cosas de la vida». Con la misma ilusión con la que aquel día de septiembre volvió de la Casa de Campo.