

gente elaboración
CON ESTILO

CHEF
**PACO
RONCERO**

“Me encantaría
trabajar con
mis hijos”

El cocinero, que está
triunfando con “MasterChef”
en Colombia y aquí con “Top
Chef”, nos descubre las
tendencias de este
otoño-invierno para hombre.





El cocinero lleva americana, chaleco y zapatillas de Forecast, 175 €, 90 € y 80 €; camisa y pantalón de Cortefiel, 39,90 € y 45,90 €, reloj de TAG heuer, (c.p.v.).

En la otra página, Paco viste una camisa de Emporio Armani, (c.p.v.); pantalón de Antony Morato, 99,90 €; botas de Tommy Hilfifer, 179 €, y reloj de TAG heuer, (c.p.v.)

Ha triunfado en el mundo de la cocina y ahora lo está haciendo en la televisión, dentro y fuera de nuestras fronteras. Paco Roncero se ha convertido en una estrella en Colombia gracias a "MasterChef" y en España con "Top Chef", del que está grabando la nueva temporada. En su vida personal tampoco le va mal. Tras separarse de Lola, la madre de sus hijos, Javier y María, ha rehecho su vida con Neira Ruano.

-Empiezas a grabar "Top Chef", ¿te sientes cómodo en televisión?

-Sí, la verdad es que me siento muy cómodo, siempre me ha gustado comunicar y aportar el conocimiento culinario que he adquirido en todos estos años. Y, en concreto, en "Top Chef", tanto los otros dos jurados, Susi Díaz y Alberto Chicote, como el resto del equipo, me hacen sentir como en casa.

-También estás triunfando en Colombia gracias a "MasterChef", ¿cómo te sientes con el ejército de fans que tienes allí?

-(Risas) Para mí lo que mejor tiene Colombia es su gente y he recibido mucho cariño desde el primer momento.

-¿Por qué triunfa la cocina en televisión?

-Creo que una de las razones principales es que el espectador se siente identificado, ya que es una actividad cotidiana que se realiza en todas las casas.

-¿Qué consejo darías a todos esos jóvenes que sueñan con seguir tus pasos?

-Que sí es lo que quieren ser, adelante con ello, que le pongan todo el alma e intenten siempre crecer y evolucionar como personas y cocineros. Sólo deben tener en cuenta que no es todo tan bonito y mediático como se ve. La cocina es muy dura, sobre todo los comienzos, hay mucho trabajo y esfuerzo detrás.

-¿Cuándo supiste que querías ser cocinero?

-La primera vez que entré en

una cocina profesional, en este caso fue por una visita a la de la Escuela de Hostelería de Madrid. Me enamoré del ritmo de trabajo, de los aromas, de las texturas...

-¿Cómo se tomaron en tu casa que dejaras la carrera de Biología para ser cocinero?

-En principio, mal. De hecho, no llegué a empezar, cambié la matrícula en el último momento. Nunca se me olvidará cuando mi padre, muy serio, me dijo que me apoyarían siempre en todo, pero que por favor no me quemara las pestañas en los fogones.

-¿Quién te enseñó a cocinar en casa?

-Mi madre, cocinaba a diario en casa, somos tres hermanos. Pero quien realmente cocinaba como los ángeles era mi abuela Lupe.

-¿En casa siempre cocinas tú?

-¡No! Sólo en ocasiones especiales. A diario nunca estoy en casa en las comidas.

-¿Tus hijos, Javier y María, van a seguir tus pasos?

-Javi ha estudiado cocina y le encanta, pero quiere formarse más y ahora mismo está estudiando Administración y Dirección de Empresas. María está estudiando Turismo. Así que van por el mismo camino en diferentes ramas. Me encantaría que en un futuro podamos trabajar juntos, pero ahora quiero que ellos se labren su propio futuro.

-Tus hijos ya son mayores, ¿cómo les planteaste que habías empezado una nueva relación tras separarte de tu mujer?

-Con naturalidad, como cualquier familia.

-Tu ex mujer y tú nunca trabajasteis juntos, ¿qué opinas que Sergi Arola haya tenido que cerrar su restaurante por culpa de su divorcio?

-Tengo un gran respeto y cariño por mis colegas y compañeros de profesión, así que no suelo opinar sobre su vida personal. Sólo le deseo lo mejor del mundo. ▶





Paco lleva un abrigo de Caramelo, 289 €; camisa y botas de Forecast, 46 € y 90 €; pantalón de Pedro del Hierro, 89,90 €; cinturón de Cortefiel, 36,90 €, y reloj de TomTom, (c.p.v.).
En la otra página, el cocinero luce traje y camisa de Forecast, 275 € y 46 €; zapatos y pañuelo de Pedro del Hierro, 98,90 € y 26 €, y cinturón de Cortefiel, 36,90 €.

► **-¿Qué has encontrado en Nerea, tu pareja?**

-Muchas cosas, tanto en el lado personal como en el profesional. Compartimos nuestra vida, la afición por el deporte y el trabajo. Además, me aporta confianza, seguridad y tranquilidad.

-Has adelgazado mucho, ¿existe la dieta milagro?

-La única dieta milagro que conozco es esfuerzo, disciplina, deporte y cerrar la boca de vez en cuando, pero sobre todo comer con coherencia.

-Eres muy deportista, ¿cuál es tu próximo reto?

-Para mí hacer deporte a diario se ha convertido en un estilo de vida, pero tengo que reconocer que me apasionan los retos, y cuanto más duros, mejor. Si las lesiones me respetan, espero estar en la salida del mítico Ironman de Roth.

-¿Preocuparte tanto por tu físico llega a ser una obsesión?

-Ya me obsesioné una etapa de mi vida con sólo trabajar, los extremos no son buenos.

-Volviendo a tu profesión. Tu restaurante de Ibiza es uno de los más caros del mundo, ¿es necesario tener mucho dinero para comer bien?

-Claro que no, Sublimotion es un espectáculo gastronómico en el que buscamos una experiencia única, donde intervienen los cinco sentidos a una escala brutal. Yo siempre recordaré que mi abuela me ponía los pelos de punta con unas simples fabes con chorizo.

-¿Por qué hay más cocineros que cocineras?

-Creo que por la dureza que conlleva esta profesión y lo complicadísimo de compaginar con tu familia. Aunque cada vez hay más cocineras.

DANIEL I. CABANDE

FOTOS: FERNANDO ROI

AYD. DE FOTO: DOLORES SANTILLANA

ESTILISTA: ISABEL DORADO

MAQUILLAJE Y PELLOQUERÍA: VICENT GUJARRO

AGRADECIMIENTOS: RESTAURANTE CASINO

DE MADRID. CALLE ALCALÁ, 15.

TELF.: 915 321 275.

Paco lleva una camisa de Cortefiel, 39,99 €; pantalón de Mango, 56,90 €; cazadora de Miorto, 399 €; zapatillas de Diadora, (c.p.v.), y reloj de TAG heuer, (c.p.v.).





"Soy muy presumido"



"La mejor dieta es cerrar la boca"



Paco y Nerea (su pareja), viendo las fotos con el equipo

En privado

Aprovechamos para quedar con Paco Roncero en su restaurante del Casino de Madrid un lunes, ya que es el día que está cerrado. Paco se desenvuelve muy bien delante de la cámara y, como él reconoce, es muy presumido. Junto a estas líneas, Paco lleva americana de Forecast, 175 €; jersey de Alain Paine, 125 €, y pañuelo de Kinloch, 28 €.

Mi belleza al descubierto

Soy presumido...

Claro que sí. A todos nos gusta sentirnos bien...

Cremas...

No, aunque reconozco que debería. Me suele dar mucha pereza.

Mi producto de belleza ideal...

Dormir ocho horas al día, pero suelo dormir cuatro o cinco.

Mi perfume favorito...

Sólo Loewe.

Voy a la peluquería...

Más o menos una vez al mes.

Antes de ir a la cama...

Me lavo los dientes

Cirugía estética, ¿a favor o no?...

A favor de que uno se sienta bien consigo mismo.

Al día hago deporte...

Suelo hacer una hora. Todo lo que conlleva el deporte se ha convertido en un estilo de vida.

Mi próximo reto deportivo...

Si las lesiones me respetan, espero estar en la salida del mítico Ironman de Roth.

MIS FAVORITOS



Secador de Babylliss, 104 € aprox.



Maquinilla de Babylliss, 25 € aprox.



Cepillo de Babylliss, 49 € aprox.