

“NO ME JUNTO CON TRISTES, SON CONTAGIOSOS”

El cocinero Paco Roncero, galardonado con dos estrellas Michelin, abre a PAPEL su fascinante laboratorio de investigación culinaria

PACO RONCERO, dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, abre a PAPEL su Taller de la Terraza del Casino donde crea y da rienda suelta a su imaginación. Este laboratorio de I+D es el germen de Sublimotion, el vanguardista e innovador restaurante en el Hard Rock Hotel Ibiza donde la experiencia gastronómica 360° cuesta 1500 euros por comensal. Su creatividad no para de inventar y alimentar además a Estado Puro (Madrid e Ibiza) y sus fogones han conquistado también Shinghai (Estado Puro y Barberosa), México



(La Canica en San Miguel de Allende) y Bogotá (Versión Original). Pero es en La Terraza donde más a gusto se siente y ha hecho del Taller su refugio particular de felicidad.

Es su búnker creativo, el lugar donde da rienda suelta a su imaginación, donde convierte en platos (ideas que parecían locas y aquí se junta con mentes pensantes de otras disciplinas, incluido el mundo visual, sonoro y tecnológico. Cada uno aporta su pieza del rompecabezas gastronómico para que una comida se convierta en una experiencia culinaria donde los cinco sentidos hacen click: gusto, vista, olfato, tacto



y oído. «Pero lo importante es lo que hay en el plato. De lo contrario esto deja de ser cocina y se convierte en un circo. El show no puede exceder a la excelencia del plato. La materia prima es fundamental, luego veremos si es cocina de vanguardias o tradicionales», subraya.

«Aquí me siento feliz», dice con una amplia sonrisa en su Taller al tiempo que desvela la base del guiso de su éxito: «No me junto con tristes. En mi cocina no trabajo con tristes, no quiero clientes tristes y si me llama un triste no le cojo el teléfono. Esto se contagia y no quiero ser un triste. Hay mucho que disfrutar y se nota cuando eres feliz. Se transmite».

«Soy una persona de retos. Pesaba 118 kilos, necesitaba un cambio, me regalaron unas zapatillas y un día salí a correr ocho minutos, al siguiente 10 kilómetros, luego una carrera de 20 y me corrí la maratón de Nueva York. Me encanta superarme y afrontar los retos con una sonrisa. Aquí, en este taller soy feliz», cuenta. Se le ilumina la cara: busca convertir cada comida en una experiencia. Lo saben bien sus clientes y quienes disfrutaron de lo que se ha vivido en su Taller: cenas exclusivas para 12 comensales (238 euros por persona) que son un constante juego de aromas, música, oda a los cinco sentidos con experiencia sensorial táctil y visual con proyección de paisajes que te meten de lleno en una escena e imágenes que te invita a jugar. «Pero lo importante siempre tiene que ser la comida», recalca.

Multipremiado, Roncero da un peso atrás para otorgar protagonismo al equipo y reconoce su importancia en el proyecto. «Por eso quiero a los mejores conmigo siempre».

Confeso *runner* y metido también en el mundo de los *ironman* y triatlones con Nerea, su mano derecha, Roncero destaca lo importante que es su faceta deportiva para dar rienda suelta a su creatividad culinaria. Es su válvula de escape para la tensión generada en la cocina. Si la leyenda dice que a Alan Greenspan, ex-



ENTODOS LOS RESTAURANTES DE RONCERO LA SORPRESA ES PARTE DEL MENU

presidente de la Reserva Federal de EEUU, se le encendía la bombilla de las mejores ideas en el baño, el chef desvela que algunas de las ocurrencias más geniales le llegan mientras entrena: «La bici y correr me relajan y entonces me llegan ideas que podrían parecer impensables. Me carga de energía».

Su mente siempre está activa y para sacar lo mejor de sí mismo afronta las situaciones más rocambolescas. «En Nueva Jersey hice un *brunch* para elefantes de un circo con empanadas y bocadillos de dos metros. Hace 15 años me encargaron un sandwich para Rodilla. Todo este tipo de proyectos me dan chispa y me hacen ser feliz. Y como me gusta ser feliz, no acepto a tristes en mi vida», insiste una vez más.

Así que ya sabe, si llama o *whatsapp* a Roncero y no le responde, seguramente sea porque usted aún no se ha dado cuenta de que es un triste: hágase un favor y cocínese algo de felicidad, maridada con sonrisa y vuelva a probar.

“ HE PASADO DE PESAR 118 KILOS A CORRER MARATONES ”