



«En estos momentos, tras el confinamiento, más que reinventarse hay que adaptarse»

Paco Roncero Chef del Paco Roncero By the Sea, el beach del Villapadierna

El chef madrileño presenta su concepto más mediterráneo en el club de playa del Anantara Villapadierna, segundo proyecto en este hotel

CHARO MÁRQUEZ

BENAHAVIS. El cocinero Paco Roncero ha tenido tiempo de reflexionar y meditar durante el confinamiento sobre lo que ha hecho bien y mal en su carrera. Ahora lo encontramos ofreciendo alta gastronomía al borde del mar.

–Se estrena usted como chef de un club de playa. ¿Qué ha motivado esta apuesta?

–Sobre todo hacer una cocina diferente a lo habitual, salirme de la zona de confort de la cocina creativa y de vanguardia, haciendo algo un poco más sencillo y desenfadado.

–¿Qué carta encuentra el cliente de Paco Roncero By the Sea?

–Va a encontrar una materia prima excelente, un producto muy de la zona, muy andaluz. Con elaboraciones y técnicas de la cocina española e internacional. Hemos hecho cosas muy divertidas como las sardinas adobadas en un rollo vietnamita o los tacos de cochinita pibil con carrillera de cerdo ibérico. No puede faltar buenos pescados a la brasa con buenas guarniciones.

–Entendemos que no es lo mismo cocinar para un restaurante convencional, que para el restaurante de un hotel, que para un beach club.

–Cuando te pones a preparar un concepto tienes que saber: uno,



El chef Paco Roncero en el beach del Hotel Anantara Villapadierna. JOSELE

dónde estas cocinando; y dos, para quién. No hemos querido desmarcarnos al cien por cien de lo que es un beach, pero tampoco queríamos hacer lo que se hace en un beach tradicionalmente. Es verdad que hay muchos clientes que nos piden paellas y arroces caldosos. No nos hemos negado, pero cuando comen nuestra carta la gente nos felicita y repite.

–Además en la zona hay muchos beach club de lujo. ¿Qué distingue a Paco Roncero By the Sea?

–Es verdad que muchas veces puedes ir a diez beach y en todos se sirve lo mismo. Nosotros no hemos querido posicionarnos para un cliente de lujo sino abierto para todos los públicos tanto a nivel económico como a nivel de gustos.

–La Costa del Sol aglutina a afa-

mados colegas suyos. ¿Ha tenido la oportunidad de visitarlos o de que lo visiten?

–A mi Marbella me atrae por muchas cosas. Primero porque es increíble y es una de esas ciudades a las que te apetece venir durante todo el año. Tengo muchos amigos. Un de ellos es Dani García con el que comparto muchas cosas y he tenido oportunidad de visitar sus proyectos. Me quito el

sombrero y digo ‘chapó’ a todo lo que hace; a lo que hace por la gastronomía y a lo que hace por Marbella; porque aunque Marbella está en el mapa sin necesidad de nadie, él ha hecho que lo esté más todavía.

–¿Se hospeda usted en el Anantara Villapadierna? Si es así ¿qué le parece este hotel?

–Es un hotelazo. Es fantástico para venir a relajarte, para jugar al golf, un espacio impresionante. Tiene restaurantes increíbles. Nosotros no hemos abierto el ‘O’ este año porque nos hemos concentrado en el beach. Pero volveremos el próximo año.

–¿Cómo ha llevado usted el confinamiento?

–Para mí ha sido un momento para parar y pensar en el futuro y en uno mismo. Vivimos tan estresados y tan deprisa que a algunos nos ha venido bien. Una vez que tienes que estar confinado, lo buscas el lado positivo que es intentar sacarle provecho. Lo primero que hay que hacer es recapacitar en uno mismo y valorar lo que se nos viene encima. Y hacer cosas que no haces, como la fotografía.

–¿Cree que la pandemia va a cambiar la gastronomía?

–Creo que ya la ha cambiado. Hay mucha gente que no pueda abrir sus puertas. No soy partidario de la palabra ‘reinventarse’ en este momento. Habrá mucha gente que lo haga y cambie sus conceptos. Más que reinventarse hay que adaptarse. Nosotros en el restaurante Paco Roncero de Madrid tenemos una línea y vamos a mantenerla. Pero por supuesto hay que dar paso a nuevos proyectos y nuevos conceptos

–Como el proyecto ‘Cuatromanos’ que ha puesto en marcha junto a Ramón Freixa con Uber Eat. ¿Esto es alta gastronomía a domicilio?

–Creo que es fantástico que los cocineros se metan en estos proyectos porque va a significar que puedes comer en casa alta gastronomía.