



PLACERES
GASTRONOMÍA

El chef que siempre corre más rápido. Paco Roncero dirige un dos estrellas Michelin y uno de los restaurantes más caros del mundo. Este apasionado del deporte ha creado también un *delivery*, un *catering* y una escuela de hostelería. Ahora es imagen de Jaguar.

POR HELENA PONCINI
FOTOGRAFÍA DE XIMENA Y SERGIO



Arriba, Paco Roncero, durante un servicio en el restaurante que lleva su nombre en Madrid. A la derecha, el chef, en la sala del mismo local, que tiene dos estrellas Michelin.

ESTA CONVERSACIÓN EMPIEZA hablando de cocina y acaba con una clase rápida sobre cómo adormilar una mosca para inmortalizarla con una cámara. El niño al que no se le auguraba un buen futuro en los estudios ha acabado diseñando su propio equipo de fotografía macro. También ha creado un *software* de gestión para negocios de hostelería. Y tiene dos estrellas Michelin. El niño ya no es tan niño, suma 52 años y cumple 30 como trabajador del antiguo restaurante La Terraza del Casino, en Madrid, que ahora lleva su nombre: Paco Roncero Restaurante. “A los seis meses me querían echar porque no le reía las gracias al jefe”, recuerda el chef y jefe de cocina del espacio desde hace más de dos décadas. Desde entonces, no solo ha hecho callo, también se ha convertido en referente como cocinero.



“No soy una máquina. Lo que hago es montar equipos que tengan mis mismos valores, y si pueden ser mejores que yo, mejor aún”



PLACERES
GASTRONOMÍA



A la izquierda, Roncero como imagen de Jaguar. A la derecha, en grande, el Taller, donde el chef y su equipo realizan trabajo creativo. En pequeño, ingredientes y *snacks* del menú gastronómico y una pizarra con anotaciones.



Hijo de militar, Roncero le ha demostrado a su padre que se puede llevar otro uniforme con orgullo. “No te quemes las pestañas”, cuenta que le dijo cuando se enteró de que quería estudiar hostelería. Para el madrileño, perseguir “una vida más extraordinaria”, como reza el lema de la campaña de Jaguar de la que es imagen, pasaba indiscutiblemente por abrocharse la chaqueta de chef y remangarse para concebir desde el considerado restaurante más caro del mundo —Sublimotion, en Ibiza, a unos 2.000 euros el cubierto— hasta una marca de comida a domicilio y una escuela de cocina. A la pregunta sobre cómo consigue manejar tal entramado de negocios responde interrogando a su personal de cocina. La mayoría lleva a su lado más de 10 años. Sus jefes de cocina, concreta, entre 20 y 25. “Creo que fue a [Joël] Robuchon a quien le preguntaron: ‘Y cuándo tú no estás, ¿quién cocina?’. Y dijo: ‘El de siempre’. Yo no soy una máquina y lo que hago es montar equipos que tengan mis mismos valores, y si pueden ser mejores que yo, mejor aún”. No le hizo falta la llegada de una pandemia para apostar por negocios paralelos que le permitan “contar con ingresos que el restaurante gastronómico no da”.

Con casi 30 años de experiencia, hoy Roncero presume de aplomo y equilibrio. De saber encajar las críticas y hacer una lectura positiva. No siempre fue así. En 2008, con 300 empleados a su cargo, trabajaba las 24 horas pensando en el restaurante, los clientes, los periodistas... “Sentía que iba a reventar y que, si lo hacía, podía llevarme a mucha gente por delante”, confiesa. Porque insiste en que en las escuelas de hostelería no se enseña “a gestionar el éxito y la presión”. Casi sin quererlo, encontró su propio método mientras corría, en zapatillas y bañador, por los alrededores de Cala Montjoi, durante una mañana libre en una de sus estancias temporales en el Bulli. “Fueron los ocho minutos que más me liberaron en la vida”. Ahora acumula nueve maratones y algún Ironman (exigente competición que incluye ciclismo, natación y carrera) y ha dejado atrás los 112 kilos que pesaba entonces para lucir una figura atlética y espigada.

Pese a haberse curtido en restaurantes clásicos como el desaparecido Zalacaín y el hotel Ritz, Roncero ha desarrollado gran parte de su trayec-





“Ferran Adrià me generaba una energía brutal, y eso solo te lo pueden dar personas únicas”

toria en línea con Ferran Adrià, con quien coincidió en La Terraza del Casino. “Me generaba una energía brutal, y eso solo te lo pueden dar personas únicas”, recuerda. La investigación y la creatividad constituyen hoy dos de los ejes de su cocina. Bajo la sala de su restaurante insignia, dos personas de su equipo trabajan de manera permanente en el Taller. El espacio alberga una oleoteca con 60 aceites de oliva monovarietales. Un toque en la botella basta para que aparezca toda la información sobre el producto en una pantalla. Tecnología e innovación al servicio de la gastronomía. Roncero en estado puro. La suya no es una carrera contra alguien. Nunca lo ha sido. Ni siquiera se calza las zapatillas para perseguir la tercera estrella, aunque no esconda la ilusión por conseguirla. Sus zancadas, como aquella mañana en Cala Montjoi, solo tienen un objetivo: competir contra él mismo. —EPS