

## «Si quieres crecer, aparta el miedo»

Paco Roncero tiene fama de ser el juez más duro de 'Top Chef', el 'talent' culinario de A3 en el que solo participan profesionales. «No me he generado ningún enemigo»



MIGUEL ÁNGEL ALFONSO

 Me gusta 1

1 marzo 2017  
01:00



Cuando la mirada de Paco Roncero (Madrid, 1969) se posa sobre algún concursante de 'Top Chef' (esta noche, a partir de las 22.30 horas) el pulso empieza a temblar. El juez de la cuarta edición del 'talent' culinario de Antena 3, puesto que desempeña junto a Alberto Chicote y Susi Díaz, solo se conforma con la excelencia, aunque el tiempo apriete para los participantes del formato. «Mi ganador tiene que ser un cocinero muy completo, que domine la cocina moderna y la tradicional».

• **Es el miembro del jurado más temido...**

¡El más temido es Alberto (Chicote) desde siempre! Aunque es verdad que a mí me tienen como el que más peros pone a la hora de valorar los platos a nivel técnico. Yo intento ser lo más coherente posible y analizar el plato de la manera más profesional, que es lo que nos interesa.

PUBLICIDAD

An advertisement for the Renault Talisman Sport Tourer. It features the Renault logo and the slogan 'Passion for Life'. The text reads: 'Renault TALISMAN Sport Tourer Life Energy dCi 81 kW (110 CV) ECO2'. The background is a dark blue gradient with a wooden surface at the bottom right.

- **¿Se ha generado algún enemigo?**

No, todos los participantes son conscientes de que nuestro trabajo es juzgar los platos. Lo que tenemos claro es que no podemos juzgar a las personas, ni se nos ocurriría hacerlo. Cuando este trabajo termina tenemos una relación muy cordial con todos.

- **Alguna vez se habrá equivocado.**

Creo que no, cuando me pongo delante de un plato lo analizo de muchas maneras. Tengo mi objetividad y es mi forma de hacerlo, muchas veces lo que para mí es maravilloso para los otros jueces no lo era. Eso es lo que tiene la gastronomía, a mí me pueden gustar más los sabores ácidos y a otro los dulces.

- **¿Qué tiene que tener su 'Top Chef'?**

Tiene que ser un cocinero muy completo, que conozca la cocina moderna y tradicional, y un punto negro que tienen casi todos los cocineros, la repostería. Parece que es otra profesión pero es la misma. También creo que la serenidad, manejar bien el tiempo, es importante.

- **Un exconcurante recibió en noviembre una estrella Michelin.**

Sí, Miguel Cobo. He tenido la oportunidad de comer hace poquito en su restaurante y es impresionante. Es una cocina desenfadada y creo que aprendió en 'Top Chef' a improvisar, aunque en este caso los platos den la impresión de estar improvisados pero están muy estudiados. Este año además tenemos a un cocinero que ya venía con estrella Michelin.

- **¿Y no tiene más que perder por ello?**

Ese es el gran problema de la creatividad y de la evolución, el miedo. El miedo hay que dejarlo a un lado si se quiere crecer.

- **Curioso que otro participante sea el cocinero particular de una pareja de millonarios.**

Nosotros pensábamos que tenía ciertas ventajas, porque él cocina para una familia sin repetir plato, lo que se le ocurre en ese momento. Este programa puede ser una catapulta para él.

- **Siempre se compara este programa con 'MasterChef'.**

A parte de que ese es un programa para amateurs, quizá tenga un poco más de 'reality' que de cocina, mientras que 'Top Chef' es un programa puro de gastronomía en el que caben la convivencia y los roces entre los participantes.

- **¿Va más gente a sus restaurantes después de salir en la tele?**

No hay un medio que te haga ser tan popular como la televisión, eso es indudable. De hecho yo no soy ni el Messi ni el Ronaldo de la cocina, habrá otros mejores, pero popularmente tanto Alberto como Susi (Díaz) o yo somos más conocidos. Pero lo digo de corazón, yo no hago esto por popularidad, sino porque me encanta. Aunque a veces sea cañero (risas).

- **¿Quién es para usted el 'Messi' de la cocina?**

Por conocimiento, porque nunca fallan y porque sabes que siempre te van a sorprender, creo que la cocina de los hermanos Roca es impresionante. Además tiene una gran estabilidad desde hace muchos años. A Ferrán Adrià ni lo nombro porque está en el Olimpo.

- **¿Se ha quedado con alguna receta de los concursantes?**

Date cuenta de que al final estás con catorce jefes de cocina que tienen mucho que aportar a la gastronomía. Para mí la mejor forma de aprender es ir a comer a un restaurante.

---