

GENTE

Entrevista

Paco Roncero: “En mi casa no tenemos mesa de comedor”

Es el creador del menú más caro del mundo, está al frente del Casino de Madrid y ahora abre «Seeds», su nuevo restaurante



NEMOLATO

08-01-2022 | 03:05 H



▲ Imagen del chef Paco Roncero

En [«Sublimotion» ejecuta uno de los menús más caros del mundo](#), pero él se muere por un plato de ensaladilla y un flan de su madre. Porque para romper con las reglas y estar a la vanguardia, hay que conocerse al dedillo la tradición y ser un mago del «chup chup». Y él es de esos. Capaz también de convertirse en viral confeccionando un bocata en Youtube, de romper los índices de audiencia en Latinoamérica y en participar en maratones porque, pese a probarlo todo –bueno, todo, todo no, no le gustan las ostras...– es pura fibra. Al frente del Casino de Madrid y a punto de abrir «Seeds», su nuevo restaurante, con ustedes, [Paco Roncero](#).

Usted es el ejemplo –que desconozco si confirma la regla– de que se puede ser chef y estar fit. ¿Eso es fruto de mucho sentimiento de culpabilidad y mucho castigo en el gimnasio o que se puede ser sibarita hipocalórico?

Mucho más sencillo que todo eso: Coherencia y salud, e intento que eso impere en mi vida.

Es el artífice de un bocadillo viral en Youtube. Usted cuando empezó en esto, ¿se imaginaba que estas cosas realmente podrían ocurrir?

Si hubiera sabido tantas cosas como sé ahora cuando empecé, la magia se habría perdido y ese bocadillo no tendría ni la mitad de aceite ni gracia de la que tiene.

¿Cuál es el secreto para conseguir su «punch» en redes?

¿Tienen «punch»? Nunca me lo he planteado. Son unas redes personales donde solo intento [mostrar una pequeña parte de mi azaroso día a día](#).

Es el creador del menú más caro del mundo en el restaurante «Sublimotion» cuando su madre era la reina de la humilde ensaladilla rusa. ¿Mari Paz no le ha dicho nunca, «Paco, cariño, no te pases...»?

Mi madre, como todas, orgullosa de su hijo. Ella es disfrutona por naturaleza, [lo ha hecho en «Sublimotion»](#) y cada vez que me cocina su rica ensaladilla, aunque yo más cuando me la como al igual que su flan con agujeros, no se me puede olvidar mencionarlo, son cosas que me encantan.



▲ **Paco Roncero.** FOTO: WAH MADRID

El oro no sabe a nada y, sin embargo, hay quien lo pone en todas partes. ¿Moda, horterada, espectáculo?

Quiero pensar que quien lo pone lo hace con un sentido y si no, es que sobra. Está claro que en esos casos es puro ornamento.

¿Las estrellas Michelin son como un látigo que solo sirve para autoflagelarse?

Al contrario, son una motivación constante. Quien me conoce bien sabe que soy una persona de retos y trabajamos muy duro, en equipo, cada día, para conseguirlos.

La confección de sus platos requieren un estudio previo, confíeseme que en más de una ocasión no se ha dicho para sí mismo: «si lo llego a saber, pongo un bar de bravas y calamares a la romana».

¡Y qué ricas esas bravas y calamares! Hay momentos para todo. Pero estudiar tanto lo que hay en el plato como alrededor del mismo, me apasiona.

Si me quiero poner estupendo las próximas Navidades y le digo que voy a esferificar el pavo, ¿usted qué me dice?

Totalmente innecesario, los experimentos nunca con la familia en la mesa... Mejor haga usted su receta tradicional, esa que le sale tan rica. Para otro momento.

¿Muslo o pechuga?

Alitas y si son en la barbacoa y maceradas previamente, no tienen competencia.

¿Dulce o salado o umami?

¿Por qué elegir?



▲ Paco Roncero

Dígame, ¿lo clásico puede ser moderno?

No es fácil pero sí posible; le invito a «Seeds», el nuevo restaurante que abrimos en enero en nuestra escuela, MOM Culinary Institute, y me lo cuenta.

Tiene que elegir un mal menor: ¿hidratos, sal o grasas?

No veo el mal menor en ninguno de los tres, como comenzaba diciendo, con coherencia me quedo con los tres. Necesarios e insustituibles.

Ese alimento que por muy caro que sea a usted, oye, ni fu ni fa.

Las ostras sería un buen ejemplo de esa afirmación.

Cuénteme ese plato que es una chorrada pero que le vuelve realmente loco.

Unos huevos fritos con patatas.

¿Su madre le obligaba a comer verduras o era el típico rarito al que le gustaban las alcachofas y las acelgas?

Me obligaban lo confieso, ¿para qué negarlo y hacerme pasar por un hijo ejemplar?

¿En casa del herrero, cuchillo de palo? Es decir, ¿caldo de 8 horas de reducción o una pastillita de Avecrem y andando?

La duda ofende, me encanta cocinar en casa, a fuego lento, sin prisas. No tenemos mesa de comedor en el salón, está en la propia cocina, compartir alrededor de una buena mesa es insustituible.

Un menú con el que enamorar.

Una buena materia prima, toque justo de cocina y mucha pasión.