



Francisco Roncero: un chef multisensorial

El cocinero es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española y un apasionado por la gastronomía mexicana, a la cual considera interminable y de una gran riqueza cultural



La emblemática **Terraza del Casino**, coronada por dos estrellas Michelin, es el escenario en el que el chef español, **Francisco Roncero** se siente cómodo para hablar de sus proyectos, entre ellos, reformar su restaurante dentro del Casino de Madrid: “La idea es hacerlo más cálido, más cariñoso, demostrar a nuestros clientes la madurez que hemos adquirido”, aseguró Paco Roncero, quien es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española.



¿Cómo fue tu infancia, sabías que ibas a estar detrás de los fogones?

La verdad es que no. Yo nunca pensé. Ni me pasó por la cabeza ser cocinero. Yo no tenía muy claro qué quería ser, mi padre quería que fuera militar como él, después se me quitó esa idea y decidí que iba a estudiar Biología, un buen día tuve la oportunidad de visitar una escuela de hostelería, entré y no salí más.

¿Cómo consideras que ha logrado la cocina española ser un referente mundial?

Yo creo que en España tenemos dos cosas muy importantes, que hace que todo sea más fácil, una es la materia prima, creo que tenemos de las mejores del mundo, por otro lado, no estamos cerrados a traerlas de otros países. Por otro lado, creo que en España hay mucho talento, hemos compartido nuestro conocimiento, nos hemos juntado, hemos intentado ir todos de la mano.

¿Qué es para ti una estrella Michelin?

Es un reconocimiento muy importante a la labor, no de Paco Roncero, sino de todo un equipo. Además, hace que el cliente viaje con la guía roja debajo del brazo y venga al restaurante. Es verdad que se ha convertido para nosotros en un reconocimiento por el que peleamos, año tras año, y no nos conformamos. Te dan la primera y quieres la segunda, te dan la segunda y quieres la tercera. Los cocineros tenemos una virtud, que no es ansiedad es ganas de crecer, de mejorar.

¿Verdaderamente es el galardón más relevante?

Yo creo que sí. Para un cocinero y para el restaurante, no olvidemos que las estrellas al fin y al cabo son del restaurante. Es el reconocimiento internacional más grande que existe, sin ninguna duda.

¿Está encasillada la cocina española en el extranjero?

Sí, yo creo que sí y en todos los aspectos, no sólo en la gastronomía. También la paella, los toros y el flamenco. Para mí, España es un referente por el trabajo que han hecho cocineros como Ferrán Adrià, Juan María Arzak y toda esa generación que ha hecho que la cocina española esté en el mundo de una manera diferente de como estaba antes. No hay que olvidar el trabajo que hace como embajador de España el chef José Andrés, gracias a él en Estados Unidos la cocina española se conoce como se conoce.

¿Cómo se logra un gran plato?

Hay una frase que siempre decimos y es: “Menos, es más”. Yo creo que indudablemente en un plato lo primero que tiene que haber es producto bien elaborado, tratado con respeto y, “magia”, eso es quizás lo más difícil, para eso es todo nuestro trabajo y esfuerzo.

Defines a tu cocina como sencilla, aquella en donde la materia prima es primordial, ¿cómo seleccionas los ingredientes?

Nosotros intentamos trabajar con el producto de temporada, por eso partimos de un menú que vamos cambiando, dependiendo del ingrediente que haya. Cuando tenemos buena temporada de espárragos, damos espárragos; cuando tenemos guisantes, servimos guisantes. En Madrid, por desgracia, no tenemos la oportunidad de ir a los huertos o al mar a escoger el producto, para eso tenemos proveedores que nos cuidan, nos miman y se encargan de elegirnos lo mejor.

Eres un hombre de disciplina. El ejercicio físico ha marcado tu vida, ¿cómo lo lograste?

Llegó un punto en el que sentí que necesitaba un cambio en mi vida, creía que iba a reventar, para mí la única preocupación y foco en la vida era trabajar, necesitaba hacer algo que no fuera eso. A veces te pillan los crecimientos de una manera que no te esperas y hay una cosa que es muy importante y que nos deberían enseñar en las escuelas y es cómo gestionar el éxito, mucha gente muere de éxito.

Yo era gordo y por casualidad me planté unas zapatillas y corrí ocho minutos, fueron tan duros, tenía 120 kilos y 16 años sin hacer nada de deporte, pero me decía a mí mismo: ¡Qué liberación! Desde ese momento, saqué fuerza de voluntad y me dije, voy a correr un maratón. Entonces empecé a correr. Ahora ya llevo seis o siete. He hecho ironman y triatlón.

Hablemos de Sublimotion, dicen que es el restaurante más caro del mundo, ¿qué puedes comentarnos?

Nació en un pequeño tallercito que tenemos en el Casino, queríamos que la experiencia que tuviera el cliente fuera única. Nosotros como cocineros siempre pensamos en lo que hay dentro del plato, pero alrededor de él ocurren muchas cosas. Primero la vajilla, después, la compañía, el ambiente, el servicio y, sobre todo, los recuerdos y las emociones. Yo quería ver si podíamos crear un espacio para recrear eso, entonces, pensé, ¿y si somos capaces de armar ese espacio donde te comas unas gambas con las personas que te apetezca, pero además huela a mar, que te hagan sentir ahí, mojándote los pies en la playita? A partir de ahí, empezamos a trabajar, así nació Sublimotion con la idea de hacer algo más potente, inmersivo y seguimos trabajando en hacerlo todavía mucho más intenso.

¿Qué opinas de la cocina mexicana?

Soy fanático. Yo si tuviera que elegir dónde comer, quitando la comida española, primero me iría a un restaurante mexicano y luego a uno asiático. Lo que tiene la cocina mexicana es que como la española cuenta con muchas regiones y culturas gastronómicas.

¿Qué consideras que le falta a la gastronomía mexicana para posicionarse a nivel mundial?

Está posicionada. A la cocina mexicana le falta tener un restaurante por todo el mundo. La cocina tex-mex no es cocina mexicana.

¿Cómo va tu restaurante en México?

Sigo con el chef Bricio Domínguez y La Canica en San Miguel de Allende, estamos viendo si lo trasladamos a otro lugar. Me encanta México y siempre es una excusa para poder viajar.

Por **Armando Oropeza**