Paco Roncero saliva pensando en Las Vegas

Aprovechamos que el chef ha sido el encargado de diseñar la propuesta gastronómica de Pullmantur Cruceros para charlar con él de viajes y comida, y nos confesó que quiere cruzar el charco.

POR ÁLVARO LUENGO 10/10/2017

Gema Checa

Paco Roncero se apunta a un bombardeo. ¿El último? Encargarse de toda la propuesta gastronómica que disfrutarán los clientes de Pullmantur Cruceros, la empresa española que además acaba de presentar dos nuevas rutas para la temporada que viene: Expedición al Círculo Polar y Rincones Secretos del Mediterráneo. Aprovechamos la ocasión para hablar con este dos estrellas Michelin de viajes y comida. ¿Próxima estación? Comerse el mundo empezando por Las Vegas... o Los Ángeles.

MÁS DE

Miles de personas comiendo a la vez durante una semana... ¿cómo se diseña un menú para un crucero?

No lo había hecho antes, es verdad que en el Casino Madrid damos de comer a mucha gente y tenemos experiencia en grandes volúmenes, pero no a este nivel. Para mí ha sido algo muy importante, he aprendido muchas cosas. Cuando te pones a pensar en qué vas a hacer para dar de comer a un crucero, básicamente piensas en gente que a va desayunar, comer, merendar y cenar, que está allí todo el día y que necesita un menú equilibrado y que ademas esté rico, con buen producto. A partir de aquí te pones a diseñar una oferta rica y que nutricionalmente sea coherente.

¿Es diferente dar de comer a la gente sabiendo que están de vacaciones?

En cierta medida sí, porque en esos momentos la gente se olvida de muchas cosas del día a día y quizás disfruten más, no solamente del viaje sino también de la comida. Tienes que salir de la monotonía y hacerles guiños divertidos para que se lo pasen bien en la mesa.

¿Qué es lo más importante a la hora de gestionar la comida en un crucero?

La organización, y en ese sentido desde el primer día gracias al jefe de cocina vi que iba a ser super fácil porque lo tienen todo my controlado, muy serio, muy disciplinado y con unas cocinas impresionantes. Para ellos dar de comer a 3000 personas día es tan fácil como par nosotros dar de comer 30 en el restaurante. Al final esto es cuestión de espacios y de personas.

MÁS DE
GASTRO

Jamie Oliver revela sus trucos preferidos

Los 13 mejores cócteles para el invierno

Nochevieja a tutiplén en 20 planes

Fernando Rol

Yo odio los bufés, convénceme de que molan

Para este tipo de productos el bufé es perfecto. Te levantas a comer las veces que quieras, comes la cantidad que quieras de una oferta muy grande, nadie te limita absolutamente nada, y en este tipo de vacaciones yo pienso que es lo ideal, porque también tienes la posibilidad de comer a la carta y vas combinado. Indudablemente, uno se siente mas cómodo si te sientas en un restaurante y te sirven, pero yo esto si que lo he hecho como turista y personalmente al medio día lo prefiero, porque además puedes dedicarle el tiempo que quieras, si quieres comer rápido puedes, y si quieres entretenerte, también.

Como chef, de las materias preferidas que salen del mar, ¿cuál es tu preferida?

Es que el mar que tenemos en España es tan maravilloso... si tengo que elegir me quedo con una cigala de esas con un tronco de medio kilo, eso es la hostia.

¿Plancha?

Sí, sí, plancha. A ver, cocida también me la como, pero mejor plancha, calentita.

¿En qué país has comido mejor en tu vida?

Cada país tiene lo suyo y cuando viajas a uno que no conoces lo que mola es que la cultura gastronómica te haga flipar, ves tanto producto que no conocías, técnicas que no conocías... Es verdad que Asia para nosotros ha supuesto un antes y un después, a mí me ha sorprendido mucho la cocina china, porque la versión que tenemos aquí es horrible. Cuando llegas allí te das cuenta de que tienen una cantidad impresionante de platos, de elaboraciones, yo me quedo antes con la cocina china del guiso que con la japonesa por ejemplo.

¿En qué buen chino podríamos comer en España?

No te sabría decir, porque no me muevo mucho, no me da tiempo. Pero os recomiendo un asiático, es más cocina japonesa que china, que se llama Janatomo (c/ Reina, 27) y a mí personalmente me gusta mucho, y tienes cosas de cocina china riquísimas.

¿Qué es lo más raro que has comido en tu vida?

He comido de todo, en China y en Japón quizás lo más extraño, pero es que hoy en día ya nada es tan raro, mucho del producto que hay allí lo tenemos ya aquí, y lo que hace algunos años te podía parece raro hoy en día no lo es. He comido los famosos huevos milenarios por ejemplo, pero para mí eso ya no es extraño, lo fue la primera vez que lo comí, ya no.

¿Qué no te atreverías a comer nunca?

Yo lo pruebo todo y creo que hay que hacerlo, otra cosa es que me guste. Pero probarlo, aunque sea con agua y pan al lado para pasarlo, lo pruebo. Entre otras cosas por deformación profesional.

Fernando Roi

¿Qué viaje te ha sabido a gloria?

Yo es que alucino con todo, soy de fácil alucinación. Pero mira, hace poco he estado en la Rivera Nayarit, en México, y he flipado. Estuve por la zona hace 10 años y ha habido un cambio brutal, esas playas, la selva, me parece tan bonito. En Colombia he visto sitios increíbles, todo el eje cafetero es impresionante, ver la dureza que tiene para esta gente recoger el café, que luego cuando ves el precio te das cuenta de que no está valorado.

¿Y como destino gastronómico con cuál te quedas?
Con Nueva York. Cada año vas y te encuentras tantos conceptos nuevos que es impresionante, la forma que tienen de entender allí los restaurantes no tiene nada que ver con la de aquí. Ellos son capaces de tener un restaurante con dos estrellas Michelin y dar de comer a 400 personas diarias, porque tienen el espacio y el personal para poder hacerlo.

Hace tiempo se puso muy de moda la gastronomía japonesa, luego la peruana... ¿cuál será la próxima?
La china ha tenido mucho auge también, se ha intentado con la India que es espectacularmente buena, y la mexicana, pero no el Tex Mex, la cocina mexicana pura es increíble, como pueden hacer en PuntoMX. No sé cual será el próximo país en ponerse de moda gastronómicamente, llegará algún periodista y dirá: ¡ésta es la cocina de moda ahora! Y todo el mundo irá a probar.

¿En qué país del mundo te gustaría abrir un restaurante?
En Estados Unidos. Es algo que tengo ahí en el 'debe' y ya veremos si en el futuro somos capaces. Está en la agenda.

¿En Nueva York?
Me gustaría un concepto tipo Sublimotion, que no lo veo tanto en Nueva York. Lo veo más en Las Vegas o en Los Ángeles. Estamos ahí estudiándolo.

En vacaciones, ¿cerveza o tinto de verano?
Una clarita. Yo soy más de clarita.