



MARÍA ALBILLA (SPC)

El restaurante del futuro ya existe. Está en Ibiza, tiene al frente a Paco Roncero y Eduardo González y se llama Sublimotion. Es cierto que el menú que propone no es para todos los públicos -cuesta 1.650 euros por comensal- pero no es caro para lo que ofrece. Cocina, creatividad, espectáculo, sabor, exclusividad... muchos ingredientes para un cóctel único que se puede conocer a fondo gracias al libro homónimo que ha editado Planeta Gastro.

Como tantos trabajadores del ámbito hostelero, Roncero mira con ánimo, pero con escepticismo a este 2021 y no oculta el miedo que le recorre el cuerpo al pensar en el futuro más próximo, ya que dos temporadas fallidas en este restaurante podrían poner en riesgo su viabilidad.

Seguro que casi todo el mundo ha escuchado hablar de Sublimotion, pero no será yo quien explique qué es teniéndole a usted en frente...

Sublimotion surgió hace ya 10 años en el Taller de investigación que tengo en el restaurante del Casino de Madrid. La idea busca que el cliente tenga toda una experiencia alrededor de lo que sucede en el plato, que es en lo que, como cocinero, más pienso yo. Nos juntamos con talentos de otras profesiones del mundo del arte, del espectáculo... que nos ayudan a crear este concepto.

Lo que proponen al final es una experiencia multisensorial. ¿Se puede comer mucho más allá que con la boca/gusto y la nariz/olfato?

Exacto. Es como unir una experiencia gastronómica y un espectáculo y poderlo llevar a la mesa a través de los sentidos.

¿Por qué un proyecto así surge en Ibiza y no Madrid, Barcelona o Burgos o Ciudad Real?

Por un lado, necesitábamos un socio con una mente muy abierta para aceptar un proyecto totalmente diferente a lo que se conocía hasta entonces. Por otro, ese socio tenía que estar dispuesto a arriesgar económicamente en algo con un resultado incierto... Y luego Ibiza nos ofrece un desarrollo de futuro, hay gente con dinero y desde ahí nos podíamos abrir al mundo. Ibiza está en España, pero podría estar en cualquier parte del planeta y sería lo mismo.

Claro que estamos hablando de 1.650 euros por comensal...
Sí, es un monto económico elevado.

Y solo 12 comensales en la misma mesa. ¿Cuántos profesionales trabajan para dar un servicio?

Vamos a decir que Sublimotion es costoso, pero no es un restaurante caro teniendo en cuenta lo que recibes. Trabajan casi 30 personas para dar de comer a una docena. Indudablemente nuestros costes son también muy elevados.

¿Puede suceder que el comensal se pierda la esencia gastronómica en el espectáculo?

Ese es nuestro trabajo realmente. Ser capaces de conseguir que las cosas convivan, pero es verdad que hay

una línea muy muy muy fina que puede hacer que una cosa esté por encima de la otra.

Desde que pensamos en esta idea en el Taller, siempre quisimos que todo lo que hay alrededor del plato fuera la sal y la pimienta de este. Es lo que hace que sea mágico.

¿Cómo prevé el futuro del restaurante en la actual situación del país con la pandemia?

Pues como todo lo que nos está sucediendo con esta pandemia, con incertidumbre. A fecha de hoy somos incapaces de planificar qué vamos a poder desarrollar de aquí a 15 días, así que... Te puedo decir que ilusión no nos falta, que es imprescindible en proyectos tan distintos y tan bonitos como este, pero es cierto que hay una incertidumbre total

a todos los niveles. Nos tendremos que plantear las cosas en función de las normas que haya y ver hasta dónde podemos llegar.

Tras el castigo que está recibiendo la hostelería en estos meses, ¿qué receta cree que habrá que cocinar este 2021 para levantar cabeza?

El sector está ahora mismo por los suelos. Habrá que ver cuántos de mis colegas aguantan o hasta dónde podemos llegar todos. Gracias a Dios en Madrid, con todo lo que se ha criticado, se ha conseguido salvar los muebles y que no nos cierren los restaurantes, pero imagínate cómo estarán mis compañeros de otras comunidades autónomas... Ahora mismo sería imposible dar una receta, pero te aseguro que, al menos yo, no hago más que pensar

en vías paralelas para estar al pie del cañón y que la gente no se olvide de que estamos ahí.

En su caso, además, ha mostrado su cara más solidaria.

Sí, pero no por la pandemia. Desde hace unos años colaboramos con el Banco de Alimentos y cada miércoles hacemos un menú para diferentes fundaciones. Siempre intentamos poner nuestro granito de arroz para ayudar al prójimo. Somos conscientes de que hay mucho hambre y mucha gente en pobreza extrema. Cuando escucho esas historias se me caen las lágrimas y creo que no puedo hacer otra cosa que ayudar.

¿Es un cable a tierra en un momento en el que los cocineros tienen tanta proyección?

ENTREVISTA | COCINERO

Paco Roncero

«Si quieres dar una experiencia más allá, tienes que trabajar con lo mejor de lo mejor»

A fecha de hoy somos incapaces de planificar qué vamos a poder desarrollar de aquí a 15 días

Siempre tratamos poner nuestro granito de arroz para ayudar al prójimo





Pr: Semanal (Sabado)
Tirada: 6.853
Dif: 4.876



Sí, totalmente, pero igual que hay gente que pasa hambre hay gente que trabaja y gana mucho dinero. Se nos ha criticado mucho por el precio de Sublimotion y yo siempre digo lo mismo. Es un negocio privado, una inversión privada en la que el que se juega el dinero somos nosotros. ¿Dónde está el problema? Yo con mi dinero hago lo que me parece. Invier-to con mi dinero y con mi trabajo. Con el mío... y el de mis socios.

La cara más conocida de Sublimotion es precisamente Paco Roncero, pero creo que sería injusto no mencionar a Eduardo Gonzáles. Por supuesto. Es un pilar básico. Él es el motor año tras año. Yo no estoy allí toda la temporada y la cara visible del día a día es él.

Estamos hablando del único restaurante del mundo en el que se come con gafas de realidad virtual... aunque se haya bebido también en botijo. ¿Se puede esperar cualquier cosa de la alta gastronomía? Sí, pero en Sublimotion lo puedes elevar a la potencia que quieras. Es lo que la gente quiere, que le sorprendas a todos los niveles.

Hemos hablado de espectáculo, de diseño, de tecnología, pero no de materia prima, de producto... Yo llevo en el ADN trabajar con lo mejor y si quieres dar una experiencia más allá, tienes que trabajar con lo mejor de lo mejor.

El cocinero más mediático de este país es sin duda Karlos Arguiñano. Todos vemos cómo sigue cocinando su tradición. Luego están los artistas como Ferrán Adriá, como usted... ¿Es la evolución natural de la gastronomía? No puede haber vanguardia sin tradición y los que hacemos esta cocina más vanguardista la defendemos firmemente. Los que somos ya un poquito mayores hemos nacido con la cocina tradicional y nos hemos hecho a la cocina de vanguardia. Las generaciones que han llegado ahora con esta forma más moderna de trabajar... pues veremos lo que pasa.

¿Cuando hablamos ahora de un chef hay que pensar en esa figura más como un creativo que como un cocinero?

Han cambiado tanto las cosas y el concepto que da para escribir un libro. Antes era una persona hasta tímida que estaba en su cocina y poco más. Hoy en día hay que saber hablar en público, interesarse por la moda, estudiar, rodearse de otros talentos, somos emprendedores... Y, a veces, ¡hasta somos guapos!

Clave esa faceta de emprendedor, de empresario, ¿no? Sí. Nosotros no hemos estudiado para tener empresas... Yo cuando empecé, allá por 1989, jamás me hubiera imaginado. Pensaba en cocinar y ya está. A veces ese lado emprendedor se ha guiado más por la intuición que por el conocimiento.

Cocineros, empresarios y casi casi estrellas de rock... Esto es un problema. Somos cocineros, tenemos negocios, pero no podemos ser estrellas. Somos lo que somos y a veces se puede perder el tener los pies en el suelo. Nunca me ha gustado ir de estrella por la vida. Todo lo que tengo lo he conseguido a base de esfuerzo y oficio.

Usted empezó trabajando con Ferrán Adriá. ¿Ha superado el discípulo al maestro? Ferrán es insuperable. Yo lo que he hecho ha sido aprender todo lo que he podido del maestro. Aprender de él y luego desarrollar mi propia personalidad.

¿Hay luchas de egos entre fogones o hacéis piña entre vosotros? Somos un gremio bastante piña, aunque luego te lleves mejor con unos que con otros. Que haya choque de egos... pues alguno sí, pero no es mi caso. Yo creo que no tengo competencia, tengo amigos y colegas.

Lleva casi tres décadas al frente de la cocina del Casino de Madrid donde trabaja por conseguir la tercera estrella Michelin. ¿Resta libertad plantearse un objetivo así? No, no creo. Lo que sí pasa a veces es que nos obsesionamos por conseguirla y pensamos o hacemos cosas que no debemos.

¿Cómo qué? Quizá mirar más a otros que si la tienen cuando lo más importante es ser tú mismo y tener personalidad en la cocina. Con las obsesiones no solo creo que no se consigue la tercera estrella, sino que igual, además, puedes perder la segunda.

¿Y hay mucha presión por mantenerlas año a año? Eso es lo más difícil, mantener la regularidad y la madurez, pero también es lo más bonito, un reto cada año.

¿El corazón de los restaurantes se ha trasladado de los fogones a los talleres de I+D? En parte sí porque es ahí donde nace toda tu cocina.

¿Y qué se busca? ¿Sorprender en el sabor? ¿En la presentación? ¿Buscar el ingrediente imposible? Queremos que el cliente disfrute con nuestro trabajo. ¿Cómo? Pues a través de todo lo que tú has dicho. Hay que hacer que el cliente se sienta diferente que en cualquier otro sitio.

Sublimotion es costoso, pero no es caro si tienes en cuenta lo que recibes

No somos estrellas, somos cocineros a los que les ha ido bien