

Paco Roncero

Poseedor de la fusión perfecta entre técnica, tradición y negocios, y de una personalidad carismática, este reconocido chef madrileño compartió con Cecilia Núñez algunos de los conceptos en los que cree



El camino andado

Hace 10 años que gané el título del “chef del futuro”, no tenía ni idea de éste, y no me esperaba que el mío fuera así. Estoy orgulloso de que el trabajo que se ha hecho en los últimos años haya dado sus frutos. Todos estos premios, estrellas y reconocimientos son importantes no solo para mí, sino para todo el equipo que trabaja en mis restaurantes.

La vanguardia, después de Ferran Adrià

No todo es hacer esferas o trabajar con nitrógeno líquido; la vanguardia va más allá. En España hay talento, cocineros, motivación y ganas de seguir evolucionando. Eso es lo que hemos hecho. Ferran fue uno de los pilares de la investigación de la cocina española. Ahora el cambio va un poco más despacio, pero nosotros continuamos realizándolo a paso seguro.

El respeto es innegociable

Aunque la escena culinaria está en continua transformación, hay un tema básico que nunca debe cambiar: el respeto... Al producto, a la calidad, a los sabores y a las materias primas, pero, sobre todo, a la tradición. Busco proyectar eso en mis platillos, y los voy dotando de técnicas y aprendizajes novedosos, que hacen a la cocina un poquito más ligera y diferente.

La cocina de proximidad

Estoy de acuerdo con el uso de productos locales en la cocina. ¿Pero qué pasa si estoy en una ciudad y no hay mar cerca? ¿No puedo ofrecer pescado? Creo que hay que ser coherente: por ejemplo, si vas a un restaurante de cocina española en Asia, entonces el producto tiene que viajar sí o sí.

ADN culinario

Tengo restaurantes en diferentes partes del mundo e intentamos llevar sobre todo nuestra cultura. Cuando la gente te pide un restaurante en Asia, lo que quiere es tener una experiencia de gastronomía española, así que intento plasmar mi ADN al 100%. Algo muy importante es llevar hasta esas tierras un buen equipo que esté al pendiente en todo momento del trabajo que se está realizando.

Asia en el corazón

Este continente me ha influido mucho y me ha sorprendido como viajero y como profesional. Para mí, era una zona muy desconocida, y los primeros viajes que realicé hacia Japón o a China me marcaron mucho, por la cantidad de productos, técnicas, elaboraciones y platos que realmente no conocía.

El deber de compartir

El bagaje que he logrado después de 30 años trabajando en el mundo de la gastronomía me dejó una gran enseñanza, la de compartir conocimientos. Debemos enseñar a las nuevas generaciones lo que sabemos sin miedo a que nos copien o hagan suyo un platillo nuestro. Además, en esa transmisión de información, las técnicas van evolucionando y mejorando, y eso lo vamos a aprovechar todos. Eso es bueno para todos.

EN ESTA PÁG.,
DESDE ARRIBA:
TERRAZA DEL
CASINO DE
MADRID;
ENSALADA CÉSAR;
AJOBLANCO
HELADO; PACO
RONCERO

