



M|E|T|R|O|P|O|L|I
E N P O R T A D A

PACO
RONCERO

“HAY GENTE QUE NOS
CRITICA Y LLEVA SIETE
AÑOS SIN VENIR”

No ha firmado un pacto al estilo Dorian Gray, pero el chef madrileño parece un chaval y se siente “más moderno” que otros “más nuevos”. Presenta libro y concurso; crea platos y conceptos; lidera, entre otras, la oferta del NH Collection Casino de Madrid y de Paco Roncero Restaurante... Y encima ha hallado el equilibrio entre lo profesional y lo personal

ISABEL MUÑOZ FOTOGRAFÍAS DE JAVIER BARBANCHO

Sólo levanta los pies del suelo para correr. Da igual el reto que persiga, siempre pisa tierra. Es su sistema de protección frente a las descargas eléctricas, ya sea en forma de críticas, halagos o situaciones mal o bien dadas. Paco Roncero (54 años) ha alcanzado la equidad, una justicia natural que le ha llevado a conceder a cada cosa y a cada quien el valor que merecen, empezando por él mismo.

«Prefiero concentrar mi energía en lo que realmente es importante: trabajo; equipo y algo que dejé de lado mucho tiempo por dedicarme exclusivamente a esta profesión, familia. Ahora estoy en un momento muy bonito; he logrado balancear bien mi vida profesional y mi vida

“NO FUI CAPAZ DE VIVIR LA INFANCIA DE MIS HIJOS COMO ME HUBIERA GUSTADO. ME LA PERDÍ ENTERA Y EL PASADO NO SE RECUPERA”

personal», dice el chef madrileño que parece habitar el país Felicidad, ese que él ubica en el equilibrio.

Se siente «realizado», con los suyos y con Paco Roncero Restaurante, que se llena casi todos los días. «Al público le gusta lo que hacemos y se

va contento» de este dos estrellas Michelin (florones que acaba de revalidar), en la planta alta del Real Casino de Madrid. Un palacio del siglo XIX (Alcalá, 15) a unos pasos de la Puerta de Sol y del reloj más televisado de España, desde el que Paco nunca ha dado Las Campanadas, aunque tenga mucha tele detrás.

Se inició en Canal Cocina, y ya con más tablas, aterrizó en MasterChef Colombia, donde empezó con mal pie, aunque al poco se comprendió ese perfil suyo «de jurado duro, crítico, pero que no hacía sentir mal a la gente. En Colombia me quieren mucho», dice con orgullo. Suma y sigue: dos temporadas de Top Chef; el año pasado Tupper Club en TeleMadrid, donde está a punto de estrenar *Duelo de cucharas*, enfocado en la cocina de aprovechamiento, y está rondando otro para TVE. «Me encanta la tele, no hay que inventarse ningún personaje, sólo ser tú mismo y decir lo que piensas. Me siento cómodo, pero no es mi profesión. Yo sé lo que soy».

Y, por si alguien no lo sabe, este práctico cazador de sueños («se tienen para cumplirlos») y de retos; equilibrista en el alambre de la vanguardia y la tradición; trabajador incansable; creador e investigador (ahí está El Taller, «el corazón del restaurante»); empresario y, sobre todo, cocinero publica nuevo libro. *La insurrección silente del chef* (Ed. Monta-

gud) es un viaje a través de los platos más icónicos de su comedor desde 2012 hasta hoy (casi 600 procesos, 99 creaciones y 66 recetas).

Unos se rebelan contra lo establecido de forma abrupta y otros, como Paco, lo hacen sin perder las formas, sin prisa pero, como buen maratoniano, sin pausa y con la cabeza bien fresca para que tire de las piernas. «Me gusta ejercer mi profesión en silencio. Yo hago mi trabajo, mi tele, mi deporte. Me da igual lo que piensen de mí. Yo sigo con mis cosas. Llevo 32 años aquí, y esto no lo he construido solo, sino con personas con las que trabajo desde hace mucho: mis jefes de cocina, Javier Alonso y Marta de Segovia; Sara Fort en sala, María José Huertas en sumillería... Tengo un equipo impresionante [22 personas en el comedor y más de 100 en el Casino]», explica mientras desvela el quid de su éxito.

«Lo mejor para crecer y triunfar es rodearse de gente mejor que tú, que tenga las capacidades que a ti te faltan. Juntos evolucionamos mejor y más rápido, yo me siento súper orgulloso de ellos». Orgulloso y «un tío feliz». «Siempre lo he sido. Creo que me ha ayudado a triunfar. Veo el vaso más que medio lleno».

El insurrecto Roncero no se levanta contra nadie, pero sí lucha. «Me da pena que haya gente que tenga la osadía de criticarnos, de decir que no somos creativos, y lleva siete

años sin venir por aquí. Intento dedicarle el menor tiempo posible a esos comentarios, los analizo y si no van a aportar nada, los borro de mi disco duro».

Puro pragmatismo. «¿Por qué me voy a preocupar por aquellos a los que les interesa más lo novedoso?»

“SI QUIERO CONTAR CON UN EQUIPO QUE DURE, NECESITO QUE ESTÉ CONTENTO, Y ESO PASA POR TRABAJAR OCHO HORAS”

Vale, somos un clásico, sí, pero yo me siento más moderno que muchos restaurantes nuevos».

Y regresa el Paco feliz, que nunca se ha ido. «Me siento muy seguro de lo que hacemos: una oferta súper chula a todos los niveles, divertida, creativa, diferente. Y qué si ser el dos estrellas más antiguo de la ciudad nos hace ser unos clásicos. Yo vengo de cocina de raíces, de los buenos jugos, y, precisamente, esa es, junto a la vanguardia, una de nuestras mayores fortalezas».

Continúa este cocinero de fondo y fondos. «Gran parte de nuestro menú degustación [24 pases, 210 euros, armonías aparte; jueves



M | E | T | R | O | P | O | L | I
E N P O R T A D A

EL CHEF MADRILEÑO
EN LA ENTRADA DE SU
GASTRONÓMICO.



M|E|T|R|O|P|O|L|I

EN PORTADA

■ y viernes funciona un menú de mediodía, 120 euros] se basa en la tradición. Somos clásicos y posmodernos. Hemos recuperado platos de siempre, como un calamar encebollado o unos judiones, pero aplicándoles técnicas actuales, con influencias de todo lo que hemos conocido a lo largo de los años y en nuestros viajes... También hay un homenaje a los bares y tapas de Madrid», señala este incansable

“EL CHEF TIRANO ES PASADO, AUNQUE QUEDAN RESQUICIOS ENTRE LA VIEJA GUARDIA Y ALGUNOS JOVENCITOS”

pedía... Si algo cambiaría de entonces es que no fui capaz de vivir la infancia de mis hijos como me hubiera gustado. Me la perdí entera y el pasado no regresa». Pero el presente se vive. «Hablo todos los días con mi hijo, que está trabajando en Nueva York con José Andrés y con mi hija tres o cuatro veces al día».

En aquel esforzarse por crecer y entre el éxito y la presión, Paco pagó otro duro peaje. «Me olvidé de mí

irregularidades del terreno) en todos los sentidos, «me desagradan los gritos en las cocinas, pero también la indisciplina. Un ambiente bueno y un cocinado tranquilo repercuten en lo que come el cliente. Soy exigente; es necesario para que todo salga perfecto, pero me gusta delegar, que el equipo asuma responsabilidades y que evolucione».

Dice convencido que «la figura del chef tirano es parte del pasado,



FOTO DE FAMILIA. PACO (EN EL CENTRO) JUNTO A SU EQUIPO DE COCINA.

creador de conceptos como Estado Puro, «alta cocina democratizada» y Sublimotion, el comedor más exclusivo del mundo y un espectáculo en todos los sentidos que, además de en Ibiza –en temporada–, ha tenido varias sedes internacionales en formato *pop up* y en breve abrirá en Sinalah (Arabia Saudí).

Aterrizó en el Casino con 21 años, tras haber pasado por el Ritz y Zalaicaín. En 1998 llegó allí Ferran Adrià y, aunque tardaría un poco en ser jefe de cocina, se empapó de vanguardia. «Yo estaba en la parte de banquetes y no sabía qué me iba a deparar el futuro, pero cada día, mientras conducía por la Cuesta de San Vicente, me decía que llegaría

mi oportunidad». Los ratos libres subía al restaurante; los días de descanso y las vacaciones, también. «Iba aprendiendo y conociéndolo de principio a fin». En 2000 surgió la ocasión y se convirtió en jefe de los fogones. Tras un par de años de intenso aprendizaje y la llegada de la primera estrella (2002), Roncero empezó a hacer su propia cocina. En 2010 consiguió la segunda, y desde 2019 el comedor lleva su nombre: Paco Roncero Restaurante (antes La Terraza del Casino).

Contado así se puede caer en el engaño de que la *carrera* ha sido fácil. «Soy consciente de la dureza del día a día, del esfuerzo por querer crecer, darle a todo el mundo lo que me

mismo». Y cambió el chip. «Debía hacer algo que no fuera sólo trabajar. Pesaba 120 kilos, pero mi reto no era adelgazar, sino llevar un estilo de vida saludable y comer con coherencia». Se calzó las zapatillas y echó a correr. Eso fue en 2011, hoy el deporte –maratón y triatlón *irroman* (natación, ciclismo y carrera a pie) incluidos– forma, junto al trabajo y la familia, su *santísima trinidad* y una de las primeras cosas que hace al levantarse. «Duermo poco, con cuatro o cinco horas estoy hecho un campeón. Me acuerdo con ganas de levantarme para seguir aprendiendo».

Pronador (pisada de algunos *runners* que les permite adaptarse a las

aunque quede algún resquicio entre la vieja guardia y también algunos jovencitos». E insiste: «Hay que dignificar nuestra profesión. No sé por qué un cocinero tiene que trabajar 16 horas. Si quiero contar con un equipo que dure, necesito que esté contento, y eso pasa, entre otras cosas, por trabajar ocho horas. He tenido que subir un poquito el menú degustación, por eso y porque la materia prima ha subido muchísimo; y cerrar domingos, lunes y mediodías de martes y miércoles. Es clave conciliar».

Lo sabe bien este *Iron man* que no lleva el traje de hierro de Marvel, sólo la chaquetilla de cocinero.