



**¿QUÉ LLEVA EN LA MALETA?**

Roncero afirma que lo que nunca falta en su maleta, sea para un viaje largo o una escapada de fin de semana, son sus zapatillas de correr Asics. Por otra parte, también asegura que «nunca llevaría cosas innecesarias, me gusta viajar ligero y sin "por sis"»



Paco Roncero fue una de las 2000 personas invitadas a celebrar en el Palacio Real la subida al trono de Felipe VI. Lo que supone un doble orgullo para una persona que era el garbanzo negro de su familia, el que no quería ir a la universidad sino meterse en la cocina. Tres estrellas Michelin y un Premio Nacional de Gastronomía más tarde, Roncero ha contribuido a elevar de nivel una profesión que antes entraba por la puerta escondida para que no se les viera. Por quinto año consecutivo Roncero se pone al frente del restaurante más caro del mundo, Sublimotion, en Ibiza, donde doce comensales son atendidos por treinta empleados. En estos momentos de euforia gastronómica, en los que emplatamos en nuestras casas hasta un huevo frito con patatas e infusionamos lo que antes hervíamos, hay que acudir a los oráculos para que nos expliquen qué

está pasando y por qué pagamos 1.700 euros por una cena.  
**P. Roncero, ¿se nos está yendo de las manos?**  
**R.** He visto emplatarse los huevos fritos. En ese sentido, nos hemos vuelto radicales. Pero hay que desayunar, comer y cenar todos los días durante 365 días al año, eso permite que haya tiempo para comerse unas buenas albóndigas, unas judías tradicionales y también para disfrutar de un restaurante gastronómico con o sin estrellas. Es verdad que Sublimotion no permite que acuda mucha gente, por el precio, pero estamos ideando uno para 100 personas, en vez de para 12, como ahora. Democratizar esa experiencia es un objetivo.  
**P. ¿Ibiza es la isla de los millonarios?**  
**R.** Eso parece. Cuando vas allí, lo ves. Hay muchísima gente con dinero, que se lo gasta y que le gusta que se vea cómo lo gasta. Pero

también es verdad que no todo es tan fácil como lo pintan. Nos cuesta mucho conseguir personal cualificado y encontrarles alojamiento. Las autoridades tienen que regularizar esto; hay que sembrar para recoger en un futuro.  
**P. ¿Por qué marcas como un todoterreno se asocian con comida?**  
**R.** Porque gracias a su patrocinio podemos seguir investigando y porque Land Rover y Jaguar me apoyan porque ambos compartimos los mismos valores de excelencia en tecnología y diseño. Da igual que hagas un cocido o un todoterreno, los valores de calidad son los mismos. Por ejemplo, en Sublimotion los integro porque los comensales viven la experiencia de conducir un Land Rover mientras cenan.  
**P. ¿Qué espera encontrar la gente en uno de los restaurantes más caros del mundo?**  
**R.** Las personas vienen a Sublimotion, por un



**PACO RONCERO**

CHEF

# «He visto emplatar hasta unos huevos fritos»

POR **CARMEN DUERTO**  
FOTOGRAFÍA DE **GONZALO PÉREZ**

lado, porque no saben qué se van a encontrar. Llegan entregados porque solo tienen que reservar, pagar y relajarse durante las cuatro horas que dura la experiencia.

**P. ¿Cómo perdió 50 kilos sin hacer dieta?**

**R.** Con coherencia y sin privarme de nada. Lo que más me gusta en el mundo son los helados. De 365 días del año me tomo 350 helados, casi uno diario. Algunos me los hago y otros los compro, es mi vicio y no me lo he quitado, pero si los tomo con moderación. También hago deporte y quemo las calorías que me sobran. La comida es un placer y no podemos privarnos de ella. Sentido común, coherencia y disfrutar de la vida, ese fue mi régimen. Y organizar mis horarios de comidas sentándome a comer aunque sólo fueran cinco minutos.

**P. ¿Sólo falta que la gastronomía entre en los colegios?**

**R.** Es un problema de costos. Las colectividades van por dinero y eso condiciona el resultado, porque todo va muy ajustado. Se podría comer mejor en los colegios si tuvieran presupuestos más holgados.

**P. Me refería a recibir clases de cocina**

**R.** Por supuesto. La educación nutricional, la vial y la sexual deberían ser materias obligatorias para los niños. Lo he defendido siempre. El gran problema de la obesidad infantil viene por la desinformación de padres e hijos. Y la bollería industrial hace mucho mal. Los niños copian a los padres: si no ven hábitos saludables en casa es difícil inculcárselos fuera.

**P. ¿Y usted por qué era obeso teniendo tan claro cómo evitarlo?**

**R.** Porque me centré tanto en mi trabajo que me olvidé de todo lo que me rodeaba. Pero tuve la fuerza para darme cuenta de que un día iba a

reventar y que de mí dependía mucha gente. Yo me sentía guapo, era un gordo feliz.

**P. ¿En cuantos líos está metido?**

**R.** Seguimos en la Terraza del Casino, en Estado Puro con una asociación nueva para abrir más restaurantes con otro concepto y, ahora, en el verano, en Sublimotion. Para crecer, evolucionar y llegar a donde he podido llegar he tenido que hacer muchas cosas, moverme y viajar. Es algo que me han criticado mucho, pero que ha sido necesario. Cuando eres joven tienes que aprovechar toda esa vitalidad; ahora ya no me apetece tanto o considero que ya no necesito moverme tanto.

**P. Si voy al restaurante de Paco Roncero, quiero que ese chef esté allí cocinando, si no, me voy a una franquicia...**

**R.** Estoy de acuerdo. En parte, la gente viene porque sabe que hay un buen servicio y se come bien disfrutando. Es muy egoísta si el cliente quiere que no me mueva del sitio, porque es necesario evolucionar y crecer. Ahora me apetece mucho pasar tiempo en El Casino de Madrid porque no tengo la necesidad imperiosa de hacer tantas cosas, ahora, que lo hagan los jóvenes.

**P. ¿Eso es hacerse mayor?**

**R.** Es un poco de todo, es aprendizaje, madurez, ganas de estar en tu sitio. El trabajo va cediendo espacio a la vida. Me apetece disfrutar al cien por cien de lo que tengo.

**P. ¿La llegada de Don Felipe a Palacio trajo consigo la de los chefs con estrella?**

**R.** Hemos dado bastantes comidas. Me parece fantástico que ya no trabajen exclusivamente con unos cocineros, sino que nos vayan llamando a todos, con o sin estrella. Nunca me he negado cuando me han pedido que les cocine.

**P. ¿Qué es lo mejor de cocinar en el Palacio?**

**R.** Al principio, el orgullo de que te llamen. Luego, ver las instalaciones y la cocina antigua que tienen, que es una pasada, y, finalmente, el evento en sí, que me causa mucho respeto. Siempre tratamos de hacer algo especial y les vemos disfrutar. Además, cuando terminan la comida o cena vienen a saludarte porque estamos por allí, por el salón.

**P. ¿Les ha inventado algo especial?**

**R.** No recuerdo nada en especial, pero con la última comitiva árabe, que suelen ser complicados por la cantidad de condicionantes que tienen para comer, fue muy halagador porque gustó mucho. Para mí es un reto porque me saca de mi zona de confort.

**P. ¿Despacha el menú con Doña Letizia?**

**R.** Con ella directamente, no. Lo hacemos con personas de protocolo del Palacio que nos dan todas las características. Contemplamos alergias, vegetarianos, veganos, diabéticos, celíacos, las normas de los judíos o de los árabes y, aún así, llevamos siempre un «por si acaso».

**P. ¿De qué habla con ella después de una cena en Palacio?**

**R.** La Reina sabe muchísimo de gastronomía y cuando terminamos el servicio suelo tener oportunidad de hablar con ella cinco o diez minutos. Siempre lo hacemos de comida y salud. Me pregunta cómo he hecho una elaboración, aunque creo que lo hace más por saber que por elaborarlo ella; no tengo ni idea de si cocina o no.

**P. ¿Sus platos tienen derechos de autor?**

**R.** Eso es imposible. Cuando uno pone algo en la carta de su restaurante, es un riesgo. En todo caso, me parece fantástico que la gente tenga experiencias en muchas partes del mundo.