

ROBERTO ACONZOBARRA

“En el primer momento que pisé una cocina supe que era mi pasión”

¿Por qué decidió dedicar su vida al mundo de la cocina?

La verdad es que no pensaba dedicarme a la gastronomía; iba a estudiar Ciencias Biológicas pero tuve la oportunidad de visitar una escuela de gastronomía y, no se muy bien qué ocurrió, pero salí de allí, fui a casa y le dije a mi padre que no iba a estudiar a la universidad sino que iba a aprender cocina. Y, a regañadientes, pero al final conseguí que me dejaran y aquí estamos, siendo cocinero.

Tenía 18 años, me gustaba mucho la biología pero tampoco es que me matara. Yo soy de las personas que piensan que cuando uno es joven tiene que intentarlo (y cuando es mayor también, claro), pero con 18 años puedes rehacer tu vida si algo no te convence. Así que decidí ver si me gustaba y la verdad es que desde el primer día que entré en una cocina supe que era mi profesión y mi pasión. Me enamoró.

¿Cómo ha sido su evolución hasta hoy?

Estudí en la Escuela Superior de Hostelería de Madrid; de ahí pasé a hacer prácticas en Zalacaín y en el Ritz. Luego me fui a Inglaterra a trabajar, volví a España y ya llevo 25 años en el Casino. Aprovecho cada momento para seguir aprendiendo, en mis días libres, en mis vacaciones... Aunque el cambio tremendo se produjo en 1998, cuando entró El Bulli, con Ferrán Adriá y, gracias a su asesoramiento, nos cambió la vida a todos los niveles.

¿Cómo se conjuga una institución tan clásica, con tanta historia y más de un siglo de vida, con una cocina vanguardista como la suya?

Es un contrapunto que a la gente le gusta mucho. Hacemos un recorrido por diferentes partes del Casino precisamente para enseñarle a nuestros clientes todas esas zonas tan clásicas.



gourmet

Entrevista

VARIOS ESTILOS DE COCINA PARA ELEGIR

Paco Roncero gestiona varios restaurantes muy diferentes entre sí. "La Terraza del Casino es mi bebé, mi casa, es al que le dedico la mayor parte de mi tiempo y realmente es de donde sale todo. El Taller es el espacio donde brotan las ideas, donde intentamos crear todo lo demás. Estado Puro es un lugar donde hacemos unas tapas tradicionales, de las de toda la vida, cocinadas con cariño. A nivel internacional tenemos varios restaurantes (en Shangái, Curitiba, Bogotá, México...) Todos están relacionados

con el ámbito de la tapa y en ellos cuento con gente de mucha confianza, que ha trabajado conmigo durante muchos años. Sublimotion es un concepto tecnológico, un espectáculo gastronómico podríamos decir, y del que me siento muy orgulloso porque hemos sido pioneros en esta forma diferente de entender la gastronomía", afirma Roncero.

LA TERRAZA DEL CASINO
Alcalá, 15
28004 Madrid
915 321 275



PACO RONCERO EN ESTADO PURO

cas; nuestro taller, muy del siglo XXI, y después entran en el restaurante, que es una maravilla.

¿Qué rasgos son los que identifican mejor a su cocina?

Es una clara mezcla entre la fuerza de la cocina tradicional, muy agarrada a las raíces, y esa sutileza y ese estilo de vanguardia que tuve la oportunidad de aprender de la mano de Ferrán Adriá. El producto, por supuesto, también es muy importante. Los nuestros son platos muy sencillos, con muy pocos ingredientes, siempre sabes lo que te comes, y con gustos muy marcados.

¿De qué platos se siente más orgulloso? ¿Con cuál ha sentido que daba un paso más?

Todo lo que hacemos en relación con el aceite de oliva, con defender un producto tan español y tan espectacular como ese. Uno de ellos

es una paella en el que no hay ni un grano de arroz, el protagonista es el aceite de oliva. Es un plato muy divertido ya que están todos los gustos tradicionales de una paella, y a la vez esa parte moderna y transgresora de que no aparezca ni un grano de arroz.

El auge de los programas de televisión especializados en cocina ¿está influyendo en la evolución de la gastronomía española?

La gente viene mucho a los restaurantes gastronómicos y les interesa la cultura gastronómica. Antes venían, comían y ya está. Ahora vienen, les gusta hablar contigo, que les cuentes, te preguntan... El cliente valora más el producto, ha comido en muchos sitios, lee mucho; ahora todo está en las redes y sabe cómo está hecho un plato. Y también vienen con una idea concebida en su cabeza a nivel teórico de cómo puede ser un plato y cuando



LA TERRAZA DEL CASINO, EL ALMA MATER DE LA COCINA DE PACO RONCERO



DETALLE DE PACO RONCERO TALLER



ESTADO PURO, ESPECIALIZADO EN TAPAS CLÁSICAS

lo prueban es cuando dicen ¡guau! También te valoran más, saben lo difícil que es hacer un plato. Es muy bonito para nosotros.

¿Qué cree que ha aportado a la gastronomía española?

No lo sabría decir. No queremos ser un clásico al uso sino un clásico moderno. Tratamos de ir evolucionando con los tiempos y con la nueva gente que viene, empujando fuerte. Cada vez hay más restaurantes y gente con mucho talento.

Esa fusión de espectáculo, tecnología, investigación, producto muy ligado a la tierra de su cocina... ¿Cómo se articula para que tenga sentido?

Lo primero es la temporalidad de los productos, aunque es verdad que ahora podemos conseguir cualquier cosa de cualquier parte del mundo de una manera relativamente

"ME SIENTO ORGULLOSO DE LO QUE HEMOS HECHO POR DEFENDER UN PRODUCTO TAN ESPECTACULAR Y TAN NUESTRO COMO EL ACEITE DE OLIVA"

sencilla. Al final, cuando hacemos las cartas nos basamos en la temporalidad de los productos, en una técnica y en esa armonía que hace que tu cliente disfrute más.

Otro de sus rasgos característicos es su carácter inquieto y sus variadas aficiones. Una ellas es la fotografía ¿verdad?

Sí, ahora mismo estábamos fotografiando algunos nuevos platos de la carta. En muchas oca-



SUBLIMOTION



SUBLIMOTION CELEBRA ESTE AÑO SU CUARTA TEMPORADA. ESTÁ SITUADO EN EL HOTEL HARD ROCK DE IBIZA Y ESTÁ CONSIDERADO EL RESTAURANTE MÁS CARO DEL MUNDO. EN EL SE COMBINA LA ALTA GASTRONOMÍA CON LAS ARTES ESCÉNICAS.

“UN ESTILO DE VIDA SALUDABLE ES UN ESTILO DE VIDA FELIZ. HAY QUE COMER Y HACER DEPORTE CON COHERENCIA”

siones me ayuda mi hermano, que es un gran fotógrafo. Me apasiona porque te impulsa a ser creativo y hacer las cosas de forma diferente.

También es un gran apasionado de la vida saludable y la actividad física.

Creo que un estilo de vida saludable es un estilo de vida feliz. La felicidad te la da todo lo que te rodea. Hay que comer con coherencia,

hacer deporte con coherencia. Y comer de todo en todo momento. Ese pequeño instante de felicidad no te lo pueden quitar, tenemos que disfrutar de la vida.

¿El éxito ha condicionado en alguna medida su forma de cocinar?

Yo soy cocinero, hago cosas en la tele que me pueden ayudar, pero nada más. Y la gente lo percibe, nos trata con cariño.

¿De dónde saca tiempo para poder hacer tantas cosas al mismo tiempo?

Tengo la suerte de que duermo muy poco, con unas pocas horas al día tengo bastante. Y también porque tengo un magnífico equipo detrás, sin ellos no podría hacer tantas cosas.