

**PACO RONCERO**  
CHEF EJECUTIVO CASINO DE MADRID

# EVENTOS DE ALTA COCINA

DESDE HACE 25 AÑOS, EL CASINO DE MADRID ES SU CASA Y TAMBIÉN SU LABORATORIO DE IDEAS.. PARA DISFRUTAR CON LA COMIDA.

**TEXTO** RICARDO BALBONTÍN **FOTOGRAFÍA** MASSIMILIANO POLLES

HAN PASADO 25 AÑOS desde que Paco Roncero (dos estrellas Michelin) ‘atterrizara’ en los fogones del Casino de Madrid. Desde entonces, su vida y la del legendario y centenario club (el Casino de Madrid fue inaugurado en 1836), han quedado unidas por un vínculo tan estrecho como estimulante: el que ofrece su cocina y sus creaciones. Si Roncero ha evolucionado desde entonces hasta convertirse en uno de los nombres propios de la gastronomía patria (fue premio Nacional de Gastronomía hace más de una década), el Casino de Madrid es el escenario privilegiado que lo ha vivido de la mano. Y no solo en el restaurante que dirige, sino en otro elemento singular que define la época actual en la gestión de sus espacios, el de los eventos. Grandes o más reducidos, todos tienen algo en común: “la gente que viene a estos eventos disfruta con la comida que preparamos. Recuerdo que al entrar a trabajar aquí como ayudante de cocina se hacía un tipo muy concreto de comida. De hecho, se escuchaba a los camareros decir que la gente venía aquí más por ver los ‘ángelitos’ del Salón Real que por la comida. Cuando con los años fui creciendo como profesional y me hicieron jefe de cocina –momento que además coincide con el comienzo de los eventos en el Casino–, creía que era necesario intentar algo diferente. Teníamos el espacio, lo que había que conseguir es que además los invitados disfrutaran con la comida”.

Dicho y hecho, Paco Roncero pasó a la acción, nunca mejor dicho y se propuso un objetivo: “Yo soy hombre de retos y de tener sueños. El mío era hacer feliz a la gente con el entorno pero sobre todo con la comida. Y el reto era como implementar una forma moderna de hacer cocina –entonces solo posible para 30 personas– para 300 personas. Recuerdo que iba al Bulli, donde era casa un milagro cocinar aquellos platos para 40 comensales y los traía a Madrid y los hacía para 300. Obviamente, tenía que hacer alguna modificación en la forma de hacerlos, pero el resultado final gustaba”. Así fue como comenzó una experiencia complementaria en su extenso currículo creativo que se ha convertido en uno de los elementos distintivos de los eventos que se ofrecen en El Casino de Madrid. No hay secretos, solo un mimo extraordinario y sobre todo escuchar al cliente. Roncero reconoce que cuando más disfruta es del momento previo, el del preparativo del menú. “Nosotros estamos para facilitar la vida al cliente. Va a estar en un evento en el que debe disfrutar con sus clientes o amigos. Por eso es importante que sepamos exactamente qué es lo que necesita para poder diseñar un menú a la medida. Es cierto que tenemos nuestros menús tipo, pero para hacerlo bien es necesario palpar lo que quiere el cliente. Nosotros luego le aconsejamos, aunque esta no es solo una labor en la que se implica la cocina sino todo el equipo.

Comienza por la parte comercial y llega hasta el personal de sala. El servicio que nosotros ofrecemos es completo”.

Aquí entra en escena una parte importante de esa ecuación mágica que finaliza en un gran evento, y no es otra que “tener un equipo estable. Uno de los elementos diferenciales del Casino es la estabilidad de las plantillas. Aquí hay gente que ha entrado aquí con 17 años, y sigue trabajando con nosotros. Podemos decir que contamos con un equipo muy sólido tanto a nivel de cocina, como de sala y comercial y eso nos permite ofrecer un servicio excelente”. Pero además, hay otra consecuencia importante: “nos permite tener un equipo de confianza en el que poder delegar el día a día del Casino y del resto de los negocios en los que estoy al frente”.

Inevitablemente hay que hablar de su actividad, para la mayoría frenética, pero que el compatibiliza con su pasión por el deporte. “Es todo una cuestión de organización. Debo reconocer que para mí una de las cosas más importantes es ser riguroso con mi agenda tanto en lo personal como lo profesional. Y debo decir que es de las pocas cosas sagradas para mí. Yo empiezo cada mañana a las 7 y acabo sobre la 1 de la madrugada, pero es verdad que no lo considero un exceso porque, sencillamente, hago lo que me gusta. Siempre estoy pensando en cómo mejorar y evolucionar. Ese quizás sea el secreto de nuestros eventos”.

Paco Roncero  
posar para  
CENTLEMAN en  
el Salón Pizarro del  
Cathedral de Madrid.

