



Sergio Lojendio

SANTA CRUZ DE TENERIFE

La cadena Iberostar ha decidido reavivar los fogones del Aula de Cocina del hotel Mencey, emblemático espacio de la capital tinerfeña. Sobre las brasas de aquel proyecto iniciado allá por el año 2011, que se fraguó con grandes expectativas, prendió entre vaivenes y posteriormente conoció el apagón debido a la pandemia del covid, ayer se presentaba en su nueva etapa con el ímpetu de una renovada llama. Apadrinado por el cocinero madrileño Paco Roncero, persona inquieta, adicto a los talleres y confeso defensor de la formación, generador de múltiples proyectos, cazador de retos e incansable ironman, pero sobre todo un enamorado del oficio, el chef que regenta el restaurante Casino de Madrid, galardonado con dos estrellas Michelin y 3 Soles de la Guía Repsol, pone su talento y experiencia al servicio de esta iniciativa.

Con todo, Roncero representa sólo la avanzadilla de un ambicioso proyecto que va a contar con la presencia de figuras relevantes de la alta gastronomía, tanto del panorama nacional como internacional, que también maridarán con figuras isleñas, que aportarán el jeito canario.

Este nuevo formato, en principio, se desarrollará con una sesión mensual, los martes, una secuencia que se irá incrementando al ritmo de la demanda, y que contará con la presencia de exponentes de cocina japonesa, mexicana o peruana, entre otras, así como una nueva edición de cocina canaria, que transmita los valores de la gastronomía isleña.

En el acto de presentación, el concejal de Desarrollo Económico del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, Alfonso Cabello, subrayó la vinculación histórica que siempre ha mantenido la capital santacruzera con el Hotel Mencey, un auténtico icono para la ciudad, destacando además el músculo que representa el sector de la gastronomía como motor económico. De ahí consideró la importancia de contar con proyectos de este tipo, capaces de «estimular el tejido empresarial», decía, al tiempo que valoraba esta reactivación del Hotel Mencey como «un punto de encuentro capaz de atraer talento», que se fusione con la capacidad de los profesionales locales,

Paco Roncero reaviva los fogones del Aula de Cocina del Hotel Mencey

Este espacio se abrirá, en principio, una vez al mes, con el propósito de ampliar la secuencia

y provocar de esta manera que «las cosas sucedan».

Paco Roncero abrió su intervención con una máxima: «La formación es muy importante». A juicio del cocinero, toda la labor de promoción hay que dotarla siempre de capital humano y, al respecto, lamentaba la creciente ausencia de profesionales, un déficit que está lastrando al sector. Con todo, confía que el proyecto puesto en

marcha en el Hotel Mencey «va a ser muy importante para la Isla, va a significar un empujón, y también será sustancial para todo aquella gente que tenga interés por seguir aprendiendo», en clara alusión a los profesionales.

Desde su experiencia, el cocinero madrileño concibe este tipo de espacios como un lugar apropiado no sólo para la formación de los cocineros, sino también para el

impulso del trabajo de sala, siempre tan denostado, además de una plataforma desde la cual crear nuevos proyectos desde el plano de la innovación y el desarrollo, perfectamente aplicables en una Isla que recibe un gran número de turistas y que está en continuo movimiento.

Por su parte, Miguel Millera, asesor corporativo, señalaba que el fenómeno de la gastronomía supone «un factor diferencial para un destino turístico» como es Tenerife, por lo que representa en cuanto a aportar y sumar, «a dar un valor añadido».

Del Aula de Cocina destacó que se trata de un espacio abierto, orientado para un público amateur, de manera que las clases magistrales, *show cookings*, etc., son una manera de devolver «el cariño a la ciudad y una manera de colaborar con el sector», compartiendo unas instalaciones que técnicamente están perfectamente dotada y abiertas tanto a iniciativas de proveedores como chefs.



Paco Roncero (2d), ayer junto al concejal Alfonso Cabello y Miguel Millera. | ANDRÉS GUTIÉRREZ

ALFONSO CABELLO
Concejal de Santa Cruz

«Esta iniciativa supone un punto de encuentro capaz de atraer talento y creatividad»

PACO RONCERO
Cocinero

«Va a ser un empujón y fundamental para quienes quieren seguir aprendiendo»

MIGUEL MILLERA
Asesor corporativo

«Este espacio abierto representa una manera de colaborar de forma directa con el sector»

A manera de entremeses

Fracaso de las escuelas

Paco Roncero considera que, en cierto modo, el modelo de las Escuelas de Hostelería ha fracasado. En su reflexión ponía el acento no ya en la cocina, sino fundamentalmente en el servicio de sala. «Ahí creo que no sólo es que hayan fallado las escuelas, sino todo el sector». El hecho de que se haya dado tanta importancia y brillo social a la figura de los chefs, elevándolos a la categoría de casi dioses, ha deformado la naturaleza del oficio, de manera que «nadie quiere estudiar sala», mientras que para cocina existe un *overbooking*. En su día, Roncero montó una escuela en Madrid, en un intento de revertir la situación y buscar cierta coherencia, entre otros objetivos, pero aquella aventura se frustró.

Falta pasión

También el chef incide en la «falta de pasión» que muestran los jóvenes, en la ausencia de la llamada cultura del esfuerzo. A propósito relata que es habitual que cuando se presentan en su restaurante en busca de trabajo, lo primero que suelen preguntar es cuánto van a cobrar, las horas que van a trabajar y los días que van a librar, lo que a juicio del cocinero ya supone una actitud que en nada beneficia el desarrollo de una tarea profesional. Eso, cuando en su local se establece un horario ajustado, de ocho horas, con jornadas de libranza, que permite la conciliación laboral y familiar.

El pleito insular

El concejal del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, Alfonso Cabello, de Coalición Canaria, manifestó que el hecho de que la ciudad de Las Palmas se postule como la capital gastronómica de Canarias, tiene que ver con «la falta de competitividad de Tenerife en los últimos años en determinados proyectos estratégicos de largo recorrido». Al respecto, no dudó en señalar al actual grupo de Gobierno del Cabildo de Tenerife como responsable de esta situación.