



COCINA / NOTICIAS

Paco Roncero: "me encuentro en un momento superbueno a todos los niveles"

Es un referente nacional e internacional, que está satisfecho tanto personal como profesionalmente. Estrena temporada en Sublimotion y llega la mejor época para el restaurante que lleva su nombre

29/06/2023 09:47 CEST

Por **SUSANA BATICÓN**

Siempre es un placer encontrarse con personas como **Paco**, porque es de esos cocineros que siempre te recibe con una sonrisa. Así que verle de vez en cuando y saber que la vida le sonríe nos alegra enormemente. Está considerado como uno de los máximos representantes de la cocina española de vanguardia en los últimos tiempos y es, también, ejemplo e inspiración de las nuevas generaciones de cocineros.

No para nunca y siempre tiene abiertos varios frentes: Paco Roncero Restaurante -La Terraza del Casino-, la nueva temporada de Sublimotion -'el restaurante más caro del mundo'-, Estado Puro, una probable nueva temporada del programa 'Tupper Club' en Telemadrid... y entre tanto ser imagen de **La Gula del Norte®**, que acaba de presentar dos nuevos productos, recetas maestras: gulas con bacalao y pimientos del piquillo y gulas con trufa negra.



© Guía del Norte

Paco Roncero en su restaurante presentando los dos nuevos productos con gulas.

¿Cómo estás, en qué momento te encuentras, Paco?

Creo que me encuentro en un momento tanto profesional como personal superbueno a todos los niveles. Indudablemente en nuestra base siempre está el restaurante, que es donde tenemos nuestras 2 **estrellas** y donde seguimos luchando y peleando y es la base de todos los proyectos que hay alrededor. Hemos asentado unas bases de lo que queremos ser... Hablamos de creatividad, vanguardia, producto... y si todo eso ya lo llevamos en el ADN, ¿por qué no hacer las cosas que les gustan a la gente y que sabemos hacer?

¿Qué es lo que te hace sentir más orgulloso de toda tu trayectoria?

Mira yo no era nada cocinillas de niño, pero visité una escuela de hostelería y el corazón me hizo ¡pum! Tenía pensado estudiar biológicas pero esa visita me llevó a apuntarme a estudiar cocina. Así que mi mayor logro es haber conseguido hacer un camino dentro de la gastronomía y hoy en día la cocina es mi profesión pero sobre todo mi gran pasión.

¿La gastronomía española sigue en primera línea?

La gastronomía española está a la cabeza por vanguardia, por producto y por el talento de los cocineros y las ganas que tienen. Ahora mismo hay **varias generaciones de cocineros** a cada cual mejor conviviendo a la vez y eso hace que la gastronomía española permanezca en el tiempo.

¿Cómo afrontáis esta temporada en la Terraza del Casino?

Estamos ya con el menú de verano, que respira una esencia posmodernista, explora lo mejor de cada una de mis etapas profesionales con las mejores materias primas. También cobran mucha importancia **los emplatados y las vajillas** e incorporamos piezas que muestran una vez más esta mistura de lo clásico y lo moderno, con piezas creadas por maestros artesanos y otras elaboradas con moldes diseñados en nuestro taller, fabricados con impresión 3D o con siliconas comestibles. Para presentar algunos platos de este nuevo menú también encontramos soportes elaborados con filamentos procedentes de las botellas de plástico de refrescos o leche que se consumen en el propio establecimiento y a los que queremos dar así una nueva vida.

¿En qué consiste ese menú?

Estamos muy contentos, con snacks increíbles y divertidos: **matrimonio de boquerón y anchoa**, gallina en pepitoria y oreja crujiente con salsa brava, versiones de algunas recetas tradicionales madrileñas que pueden encontrarse en cualquier barra de la capital. Pero también algunos de nuestros *snacks* imprescindibles como el filipino de foie gras con chocolate blanco y cardamomo o el milhojas de jurel en escabeche. También encontramos elaboraciones muy conocidas como el **steak tartar**, con carne de buey y servido con caviar ahumado y otro clásico que no puede faltar como el Olivo Milenario, que se sirve en un momento dedicado a homenajear al aceite de oliva. Y luego platos con el mejor producto tratado mínimamente para realzar su valor gastronómico, pero que se acompaña de elaboraciones más técnicas como los espárragos blancos con morillas, el calamar encebollado, el lenguado a la mantequilla negra o el rabo de ternera con *duxelle* de jamón ibérico y boletus. Y en la parte final del menú los snacks vuelven a tomar protagonismo, esta vez en su versión postre, con elaboraciones refrescantes donde lo dulce y lo salado se balancea. Aquí no faltan algunos de los clásicos contemporáneos como son el Manjar blanco o la **Paulova**, algunos de ellos terminados en directo frente al comensal.

Leer más: *¿Quieres hacer un rabo de toro increíble? sigue estos consejos de experto*

¿Cuál es vuestra propuesta?

Cogemos esos **platos tradicionales** ya no solamente de la cocina española, sino también de otros lugares del mundo y los hacemos un poquito nuestros, con versiones modernas, creativas y el mejor producto del mundo pero llevándolo a nuestro terreno. Entonces por eso estamos hablando ahora mucho de que si hacemos una cocina posmodernista porque nosotros no nos queremos quedar atrás, indudablemente. Y además creo que somos, por espíritu y por manera de entender la cocina, mucho más modernos que muchos de los jóvenes que vienen ahora.

¿Y la bodega? Tenéis una de las mejores sumilleres de este país...

La bodega es otro de los pilares fundamentales del restaurante, con la dirección de **María José Huertas**, una de las sumilleres más relevantes de España cuyo trabajo es muy apreciado tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. María José lleva trabajando conmigo más de 20 años y hemos cultivado una conexión muy especial que se refleja tanto en la carta (con más de 1000 referencias) como en los exclusivos maridajes que acompañan a la perfección el menú.



La Terraza del Casino -hoy conocido como Paco Roncero Restaurante- es el restaurante más antiguo de Madrid con 2 estrellas Michelin.

¿Y qué tal se presenta el verano en Sublimotion?

Sublimotion lo hemos estado haciendo entre Dubai y Ibiza durante estos últimos años -además de diferentes pop ups- y ahora empieza la nueva temporada -son 5 meses- en Ibiza que prevemos muy buena. La gente está reaccionando muy bien a la experiencia y las reservas se está viendo que este año también van a ser también brutales. Además, tenemos un plan de expansión con Sublimotion bastante potente en Arabia Saudí y en Estados Unidos y estamos trabajando duramente en ello.

¿Qué tal la experiencia de presentar un programa de televisión como *Tupper Club* en Telemadrid?

Muy bien. Es un formato en el que yo presento y por tanto se trata de un proyecto muy muy fácil a la hora de grabarlo. Por tiempos, que ya sabes la tele te quita mucho tiempo, y sin embargo este es un programa que lo puedes intercalar con tu trabajo en el día a día sin ningún tipo de problema. Además es muy divertido, conoces a mucha gente y luego haces amistad con todos los concursantes -son personajes populares que cocinan comida de **táper** que Paco tiene que valorar sin saber quién la ha cocinado-.

¿Nos das alguna recomendación de cara al verano con este producto que hoy presentas?

La palabra que mejor define a la Gula del norte es la rapidez y la versatilidad porque este producto lo puedes trabajar de mil maneras diferentes: en frío, en caliente.... Sobre todo puedes jugar con él y hacer muchísimas cosas, como plato principal, aderezo de otro plato, guarnición, etc. Nos hace la vida más fácil y está rico. Simplemente salteada con ajo y guindilla, como relleno de unas lonchas de **salmón ahumado**, como acompañamiento de un tartar o convertidas en tartar con su clásico aliño, sobre unos raviolis, en ensaladas...

Leer más: [nuestras mejores recetas con gulas](#)



☰ Gula del Norte

Uno de los múltiples aperitivos que se pueden hacer con gulas son estos rollitos de salmón ahumado.

PACO RONCERO EN POCAS PALABRAS

El sabor de tu vida... [Nerea](#) (su mujer)

Un aroma... el de los picatostes que me hacía mi abuela cuando me levantaba en el pueblo.

Un producto imprescindible... el aceite de oliva (es de sobra conocida su maestría y sabiduría en torno al oro líquido de la cocina. Tiene una olivoteca con 60 monovarietales)

Tus platos favoritos... de mi madre, **la ensaladilla rusa**. Y las judías con chorizo que hacía mi abuela

Tu bebida preferida... un buen champán

Tus referentes en cocina... indudablemente **Ferran Adrià**, ha sido mucho tiempo el que he pasado con él

Restaurante que más te ha sorprendido... Alchemist, en Copenhague (Dinamarca) por cómo han sabido combinar la gastronomía con toda la experiencia que hacen en el restaurante alrededor de la comida.

Tu lugar en el mundo... aún me quedan muchos por conocer, pero siempre volvería a Nueva York y a la Polinesia y a India tengo muchísimas ganas de ir.

Coincidiendo con la llegada del verano, Paco Roncero estrena un nuevo menú en su restaurante. Una propuesta que profundiza en el pasado, presente y futuro de su cocina y que está ya disponible.

Más información y restaurantes:
pacoroncero.com