



INICIO PASARELA TELEVISIÓN SALSO

ENTREVISTA

Paco Roncero: "Los chefs no pueden perder de vista la tradición"

• El chef madrileño, dos estrellas Michelin con el restaurante del Casino, que ha reabierto Sublimotion en Ibiza, ha acuñado las nuevas especialidades de La Gula del Norte



El chef Paco Roncero

FRANCISCO ANDRÉS GALLARDO

11 Julio, 2023 - 08:40h



–¿Cómo se presenta este verano?

–En plena forma, con muchos proyectos en marcha, volcado en Paco Roncero Restaurante y con Sublimotion recién abierto por décimo año.

–¿Tras la pandemia ya parece que volvemos a velocidad de crucero?

–Creo que sí, el año pasado fue una locura y parece que todo está un poco más contenido.

-Entre la pandemia, inflación, productos más caros ¿todo eso ha podido cambiar nuestra gastronomía?

-Nos hemos adaptado a los tiempos y a las circunstancias, los hosteleros somos un sector muy dinámico.

-¿Hacia dónde va su trabajo, qué caminos ha descubierto?

-Hemos madurado como personas y, yo personalmente, como cocinero. Aún así soy un soñador y creo que me quedan muchas cosas por aprender y descubrir.



Paco Roncero

-¿De la alta gastronomía qué productos, elaboraciones cree que van llegando a la cocina diaria de los españoles?

-Muchísimas. La tele, los cursos, Youtube... cada vez la gente tiene más información y eso hace que técnicas que antes eran de alta gastronomía ahora vayas a casa de un amigo y te sorprenda con algunas de esas técnica.

-¿Y al contrario? ¿Qué no deberían de perder de vista los chefs?

-Los chefs nunca debemos de perder de vista la tradición, es parte de nuestra cultura.

-Acaba de trabajar con La Gula del Norte? ¿qué nos propone con este nuevo lanzamiento?

-Ha sido muy fácil colaborar con un gran equipo que nos ha ayudado a entender el producto y de ahí poder hacer recetas ricas y sabrosas. Este año la marca ha presentado dos nuevos productos que la verdad, quedan bien con todo tipo de ingrediente, La Gula del Norte Trufa Negra y Bacalao y Pimientos. Calentar en un minuto y no hace falta ponerle mucho más para disfrutar de un buen plato.

-¿Qué recetas nos sugeriría al respecto?

-Este es un producto muy versátil que va muy bien tanto con platos fríos, como pueden ser ensaladas que siempre apetecen en verano, un ceviche, un acompañamiento de un tartar, como en platos calientes.

-¿Con qué nos sorprendería si tuviera que dar de comer con apenas tres ingredientes?

-No siempre hay que pensar en sorprender. Algo rico con lo que chuparte los dedos siempre sorprende. Por ejemplo unos huevos fritos con patatas y La Gula del Norte ya es un manjar.

-¿Qué país nos propondría conocer este verano?

-Yo voy a visitar Vietnam y Camboya.

-¿Cómo van sus proyectos sostenibles?

-La sostenibilidad es un concepto tan amplio que abarca multitud de detalles. Para nosotros la humana es la más importante y la llevamos implementando desde hace muchos años; después trabajamos mucho la economía circular, con el aprovechamiento del 100% de los productos... Trabajamos para cada día hacerlo mejor pero en pleno centro de Madrid a veces no es tan fácil.