

## GASTRO INTERVJU

# Paco Roncero je maratonac s dvije Michelinove zvjezdice

Autor: **Velimir Cindrić** ▪ Zadnja izmjena 20.12.2022 09:04 ▪ Objavljeno 20.12.2022 u 09:04



1



1



1



1



Ispisaj



Izvor: Paco Roncero / Autor: Auto

**Paco Roncero chef je restorana u Casinu de Madrid koji nosi njegovo ime i kojeg vodi već 32 godine. Karijera ga je dovela do vrha kreativne kuhinje u Španjolskoj i šire. Naime, taj majstor profinjene kuhinje, rođen u Madridu 1969, drži se jednim od vodećih španjolskih chefova, s 2 Michelinove zvjezdice, 3 Repsolova sunca i Nacionalnom gastronomskom nagradom (2006.).**

Paco je ideolog kulinarske istraživačke radionice. Uz svoj paradni restoran, vodi i gastrobarove Estado Puro (Madrid i Šangaj) te iskustvene restorane Sublimotion (Ibiza i Dubai). Roncero je pohađao Ugostiteljsko-turističku školu u Madridu i radio u restoranu Zalacaín i hotelu Ritz te naukovao u slavnome restoranu El Bulli Ferrana Adrije, najutjecajnijeg *chefa* naše ere, prije nego što se pridružio Casinu de Madrid 1991. Pet godina poslije postao je glavni *chef* u odjelu za bankete, a do 2000. je stasao do mjesta glavnog *chefa* samog Casina, uključujući dio za bankete i *fine dining* restoran La Terraza, koji je zatim doživio promjenu imena u Paco Roncero Restaurante u Casinu de Madrid.

Roncero je bio i još je uvijek sudac u Masterchefu Colombia i Top Chefu Španjolska, pomogao je u razvoju softvera Cooking Manager, osnovao je sada već ugledno kulinarsko učilište najviše klase - MOM Culinary Institute by Paco Roncero & CHA, a također ga se povremeno može naći među trkačima na Njujorškome maratonu.



Paco Roncero u razgovoru s našim suradnikom

Izvor: Jet Set / Autor: Jet Set

### **Iz kakve obitelji dolazite?**

- Jednostavno rečeno, dolazim iz obitelji u kojoj su moji roditelji jako puno radili kako bi njihova djeca mogla studirati. Uvijek su nam usađivali vrijednost truda i strasti za ono što radimo. To me odredilo u životu.

### **Koja su vaša sjećanja na hranu iz doba djetinjstva?**

- Oduvijek sam imao mnogo posla s namirnicama, još od malih nogu, jer su mi baka i djed živjeli na selu i s njima sam imao prilike ići brati gljive, raditi u vrtu, ići u lov...

### **Počeli ste, poput većine kuhara, stažiranjem u različitim restoranima. Koje su najvažnije stvari koje ste u njima naučili?**

- Za mene u različitim fazama razvoja nisu bili važni recepti koje sam mogao naučiti. Važnije mi je bilo naučiti ispravno raditi i vidjeti različite metode različitih restorana, a zatim ih, ne kopirajući, napraviti svojim. To je nešto što shvaćate tek s iskustvom.





Paco Roncero

Izvor: Paco Roncero / Autor: Promo

### Koliko je bilo važno biti učenik Ferrana Adrije?

- Jako važno, kako u početku, tako i poslije u mojoj profesionalnoj karijeri. Osjećam se jako sretnim i zahvalnim zbog te činjenice. Adrià je izmijenio paradigmu svjetske gastronomije. Biti dio toga, pa makar samo kao učenik, vjerojatno je bilo presudno u mojoj karijeri.

### Kako ste nakon toga uspjeli izgraditi vlastiti stil?

- Nije bilo lako, ali ispravan način odvajanja od onoga što vas je formiralo je nešto s čime se mora naučiti živjeti, u dobru i zlu. Ali nedvojbeno, svi imamo svoj stil, koji se stječe tek nakon dugogodišnjeg rada. Svi to mogu, samo moraju biti strpljivi i iskreni prema sebi i drugima.

**Kako biste opisali vaš današnji stil?**

- Ne znam. Definirao bih ga kao modernu kuhinju, kuhinju koja kreće od namirnice, punu okusa i bez gubljenja vlastitih korijena.

**Postoji li neki recept za uspjeh?**

- Raditi, raditi i raditi, nema druge. Tako sam barem ja činio, premda i malo sreće dobro dođe. No, u mom slučaju, ako sreća i dođe, uhvati me kako radim (smijeh).

**Sada ste vi i većina drugih kreativnih *chefova* zapravo kreator koncepta. Gdje je u tom procesu tradicionalna uloga *chefa*?**

- Tradicija je za mene uvijek bila i jest vrlo važna, kako u gastronomskoj ponudi, tako i u samim korijenima naše profesije. Puno toga sam naučio, razvijao se i formirao, ali također je ključno bilo i znati se okružiti multidisciplinarnim ekipama, koje se udružuju i doprinose projektima. Sami chefovi u današnjemu svijetu ne znaju i ne mogu sve sami.

**Poznato ste televizijsko lice. Jeste li prodali dušu vragu ili je to danas obvezna stvar za robnu marku *chefa*?**

- Uopće nisam prodao dušu vragu, zapravo je obratno. Uspio sam kroz medije upoznatí ljude sa svojom markom, kao i svime što radimo, a to posao čini puno boljim. Na koncu, ako posao ne uspije, nećemo moći nastaviti stvarati kreativno i razvijati nove koncepte.

**Uz vaš paradni restoran u Madridu, otvorili ste i lokale Estado Puro u Madridu i Šangaju te Sublimotion na Ibizi. Hoćete li nastaviti graditi svoje restoransko carstvo?**

- Znate, Sublimotion ima već jako dobar međunarodni doseg, već smo na Ibizi i u Dubaiju, a ideja je da je to brend koji će međunarodno najviše rasti. Već radimo na njegovoj pojavi i u drugim zemljama. Ne volim govoriti o konkretnim mjestima dok se planovi ne ostvare u potpunosti.

**Dakle, hoćete li u budućnosti biti *chef* ili poduzetnik?**

- Uvijek ću kuhati, ali naravno, moram biti i poduzetnik da bi posao uspio.

**A maratonac?**

- Nastojim svake godine trčati na njujorškom maratonu. To je događaj koji volim i trudim se ne propustiti nijednu godinu, premda najčešće uspijevam uloviti svaku drugu. I unatoč tome što imam malo problema s boli trenja tetive o kost, zbog čega nije dobro trenirati bez pauze, nedavno sam uspio postaviti i osobni rekord.

**Na koncu, koji bi bio vaš najvažniji savjet mladom kuharu?**

- Ovo zanimanje je jako lijepo, ali i jako teško. Ako se želite tome posvetiti, učinite to sa svim mogućim trudom i strašću.