

Пако Ронсеро: един шеф-готвач между Michelin и Iron Man

Ивайло Харфалимтчиев, Мадрид | Снимки: архив на Пако Ронсеро

04 Ноември 2021, 09:13

[f Share](#) [Tweet](#) [Pin it](#) [g+ Share](#) [ПРЕПОРЪЧАЙ](#)



Когато през 2014 г. отваря в хотел Hard Rock на остров Ибиса, Sublimotion е обявен за най-скъпия ресторант в света. Сега гастрономическият пърформънс на испанския шеф-готвач Пако Ронсеро за първи път заминава на гастрол - от 4 ноември до 4 февруари 2022г. едно от най-ексклузивните гурме изживявания в света се премества в Дубай, в хотел Mandarin Oriental Jumeira.

Още от отварянето си преди осем години цената на менюто остава непроменена, [1650 евро](#), а на масата сядат най-често дванадесет до максимум четиринадесет гости, като освен храна спектакълът включва визуални изкуства, музика, кино, магия и добавена реалност. Тази година за първи път се появява и виртуален шеф-готвач.

Иначе истинският готвач зад идеята, Пако Ронсеро, притежава две звезди Michelin в ресторанта си в NH Collection Casino de Madrid. Той стои зад гастро баровете Estado Puro в Мадрид и Шанхай, както и зад няколко ресторанта в Колумбия. Точно в разгара на пандемията през май 2020г. Ронсеро лансира гурме бизнес само за доставка по домовете Cuatromanos (четири ръце) заедно с друг от големите испански готвачи и негов близък приятел Рамон Фрейша (чийто ресторант в Мадрид също притежава две звезди Michelin). Възпитаник е на школата по хотелиерство и ресторантьорство в испанската столица. За преломен момент в кариерата си определя стажа и последвалото сътрудничество с големия гурю на авангардната кухня [Феран Адриа](#). Ронсеро получава Chef L'Avenir Award през 2005 г. от International Academy of Gastronomy.



La Terraza del Casino, Madrid

Припомняме, че като член на журито той връчва наградата и на организирания от "Бакхус" конкурс за най-добър ресторант на годината в България за 2005г. Година след това е удостоен с Националната награда за гастрономия на Испания. Той е бил жури в конкурсите MasterChef в Колумбия и Top Chef в Испания. Сред най-любопитните подробности около Пако Ронсеро е страстта му през последните години към спорта и най-вече към маратоните. Участвал е в състезанията Iron Man в Билбао и Малага, няколко пъти е тичал на маратона в Ню Йорк. Освен гастрол на Sublimotion в Дубай, другото най-ново начинание на Пако Ронсеро е кулинарната школа MOM Culinary Institute, отворила врати тази есен в Мадрид.

С Пако Ронсеро разговаряме в Casino de Madrid, дворецът от началото на XX век в центъра на испанската столица, известен като един от най-престижните частни социални клубове и седалище на неговия ресторант с две звезди Michelin, La Terraza del Casino.

Шеф Ронсеро, за първи път вашият ресторант Sublimotion напуска остров Ибиса. Какво се промени в спектакъла през годините? Какво да очакват гостите в Дубай?

Най-важното което научихме, е как да извлечем максимума от пространството от 70 кв. м в хотел Hard Rock в Ибиса така, че да убедим гостите, че могат да се случват много различни неща около масата. Ето и един пример: седнали сте на въртящ се стол. Ако ви завъртим към стената, на която върви прожекция, се озовавате в кино зала. Опитвате пуканки от фоя гра, докато гледате сцената от филма "Треска за злато" на Чарли Чаплин, в която той изяжда една обувка. И когато ви завъртим обратно към масата, на нея ви чака обувката, която да изядете. В друго изживяване "смаляваме" пространството и го превръщаме в бизнес класа в самолет.



Вашият екип ли беше автор на слогана "най-скъпият ресторант в света", когато Sublimotion отвори?

Не, така беше кръстен от медиите и в началото действително го възприехме като наш. На място като Ибиса звучи много атрактивно. Но не искаме да продължаваме с него, още повече, че не е истина, има и по-скъпи места. Със сигурност обаче предлагаме гастрономическо преживяване, каквото не съществува на друго място в света.

Как поддържате интереса, след като случващото се в Sublimotion може да се види дори споделено в социалните мрежи?

Това изобщо не ни притеснява, защото колкото и да гледате, няма как да го усетите, ако не го изживеете на място. Всеки път е различно, в зависимост от взаимодействието на гостите със сюжета, той тръгва в една или друга посока.



Какви промени правите за всеки сезон?

Предлагаме 25 "сцени" под формата на ястия. Някои сцени отговорят на едно, други на осем ястия. Променяме менюто веднъж в годината и то не напълно, защото не сме ресторант, в който хората се връщат често. Пълна промяна правим на всеки две години. Сега за първи път в една от сцените с очила за увеличена реалност се появява кибер шеф-готвач, който готви на живо. Не съм аз, виртуален готвач е.

И за да се изпълнят всички тези елементи, които описвате, имате голям мултидисциплинарен екип. Как изглежда той?

Готвачите от доста години насам вярваме, че за да предложим нещо различно, трябва да работим с таланти хора от други професии, които да ни допълнят с нещо, което не знаем да правим. Заедно с компанията Vega Factory обединихме композитори, диджеи, дизайнери на костюми, известния илюзионист Хорхе Блас. В кухнята обичам да споделям работата си с колеги готвачи, през годините сме работили с водещи имена като Елена Арсак, Диего Гереро, Дани Гарсия, Тоньо Перес, Пиа Леон от Перу.

И цената отразява това. Каква обратна връзка дават гостите?

За осем години не сме чули от никого, че не си струва изживяването. Критиките идват от страна на хора, които не са били в Sublimotion, и са насочени предимно към цената. Очевидно това е ексклузивен, много скъп продукт. Това е напълно частен бизнес проект с голям риск, който поемаме изцяло. Но ресторантът е пълен, което значи, че се справяме добре.



Често казвате, че начините и форматите на хранене трябва да бъдат разнообразени.

В живота си се храним средно 75 000 пъти. Несъмнено правим го предимно, за да се нахраним чисто физически. И все пак това е много време и можем да си позволим да опитаме най-различни начини. Един от тях е гастрономически ресторант или уникално изживяване.

Доколко важен в този случай е хедонизмът?

Доста повърхностен съм в този смисъл, не задълбавам чак толкова. Хрумва ми идея, събирам се с хора, реализираме я и не разсъждавам особено дали правя нещо уникално. Не търся да съм първи в нещо. Забавлявам се, обичам да вида, че съм способен да превърна идеята в реалност.

Мечтаехте ли да станете готвач?

Не, щях да уча биология, но 18-годишен, точно преди да вляза в университета, посетих кулинарна школа, в която работеше мой роднина. Нещо в мен прищрака и реших, че искам да бъда готвач. На баща ми моето решение изобщо не му допадна.

Колко далеч сте стигнали въпреки неодобрението тогава. Днес Испания господства в сферата на авангардната кухня, как се стигна до тази репутация на родината ви през последните вече над две десетилетия?

Несъмнено ключова се оказва ролята на гений като Феран Адриа с неговия начин на мислене и визия към висшата кухня. Оттам нататък нещата тръгнаха бързо, защото винаги сме разполагали с богат на изобретателност подход, който започна да излиза на бял свят. Днес сме номер едно в [авангардната кухня](#) на голяма дистанция пред конкурентите. Разполагаме и с другия ключов елемент: изключителни продукти и от морето, и от планината. Но дори да знаем, че работим с най-висококачествените суровини в света, ние сме отворени да използваме и новости от целия свят. Преплитаме ги в нашата гастрономия и култура с голям успех. Другите големи кулинарни сили като Франция и Италия се ограничават предимно със собствената си продукция.





Каква е вашата прогноза? Ще се запази ли дълго испанското господство?

Ще продължи, защото наложените ценности и избуялото творчество накараха много хора да създадат свои ресторанти и нови проекти, свързани с гастрономията. А и истина е, че да вечеряте в такъв ресторант в Испания е доста по-евтино, отколкото в други европейски страни.

Тази есен открихте вашата школа MOM Culinary Institute, така продължавате да предавате наученото нататък. Какво представлява институтът и за кого е той?

Даваме официално признати дипломи: средно ниво по кулинария и гастрономия и висше ниво за ресторантьорство и мениджмънт в кухнята. Чуждестранните кандидати трябва да имат одобрено средно образование. Обучението е "кръгово", на 360 градуса, защото искаме курсистите да се запознаят с абсолютно всичко. Започват с ръце върху продуктите и стигат чак до сервиране на ястието на госта. Затова разполагаме със собствена градина в двора на школата, както и с друга, по-голяма, недалеч от Мадрид. Имаме и собствен ресторант Seeds, в който ще се преподават знания максимално близко до реалната практиката. Той ще бъде отворен и за външни гости.

Да кажем, че една страна като България реши да развие кулинарния си потенциал и да се позиционира като гастрономическа дестинация. Кое е най-важното, което трябва да направи?

Първо, да се обърне към традициите и корените си. Всяка известна кухня в света днес е известна именно заради традиционната си кухня. Дори и да се е развила в авангардна посока, най-важното си остават нейният произход, основните ѝ елементи, вкусовете и различните кулинарни региони. И второ, готвачите трябва да се обединят, защото това ще им позволи да постигнат много интересни неща.



Вследствие на бума на кулинарните предавания по телевизията хората ще започнат ли да се хранят по-добре?

Със сигурност хората разбират много по-добре нашата професия. Има "преди" и "след" тези предавания. Готвачите станахме много по-медийно известни, което има своите предимства и недостатъци. Но са много положителни предавания, защото професионалната кулинария влезе директно в домовете и кухните на хората.

Известен сте и с радикалната промяна в стила си на живот. Кога започнахте с тичането и маратоните?

През 2008г. осъзнах, че имам нуждата на направя в живота си нещо различно от работата. Имаше момент, в който не можех да си взема и един свободен следобед, за да бъда с децата си. Дадох сметка, че бях забравил не само семейството и приятелите си, бях забравил себе си. Тежах 120 кг. Осъзнах, че положението започва да става взривоопасно. Случайно обух едни маратонки и излязох да тичам. И така до днес. Спортът се превърна в стил на живот. Сега съм друг човек, опитвам се да спортувам почти всеки ден, ходя, тичам, плувам или карам колело. Присъединиха се и други готвачи, направихме цял клуб. Видяха, че този здравословен живот е позитивен и за тялото, и за психиката.

И в същото време работите върху още повече проекти - явно е, че ви се отразява добре движението.

Да. Обучавам екипи, за да мога да се посветя и на много други неща. Ако един готвач успее да води по-балансиран живот извън кухнята, неговата работа ще бъде по-добра. Мога да бъда много по-изобретателен, ако съм щастлив човек. Резултатите го потвърждават, ресторантите ни са пълни, а повечето ни идеи са успешни.

Говорихме обстойно как храните хората около себе си. А вие как се храните?

Когато започнеш да се грижиш за себе си, това намира отражение и в кухнята. Във всекидневието определено залагам на баланса. Някой ден ям по изключение хубав сладолед. Обичам добрите вечери и ги придружавам с вино. Когато отида в Париж, не пропускам изумителните им кроасани с масло. Не ям обаче индустриално произведените кроасани в хотелите на закуска, не си заслужават празните калории. Когато пътувам, опитвам се да ям по малко от всичко, което ядат местните хора. Пробвам и по някой гастрономически ресторант, за да видя какво правят колегите там.

