



Portada	Gastronomía	Recetas	Vino	Catas	Viajes y enoturismo	Blogs	Actualidad	Informa
Contenidos exclusivos	Destilados fuera de serie	Videocatas de vino	Videocatas de Destilados	AOVEs Premium				

Aviso sobre el Uso de cookies: Utilizamos cookies propias y de terceros para mejorar la experiencia del lector y ofrecer contenidos de interés. Si continúa navegando entendemos que usted acepta nuestra política de cookies. Ver nuestra Política de Privacidad y Cookies

Enviar por email [Compartir 21](#) [Tweet](#) [G+](#)

CARRERA DE FONDO

10 reflexiones de Paco Roncero "en su punto" culinario

Autor: Saúl Cepeda. Imágenes: Arcadio Shelk Jueves, 5 de abril de 2018

Noticia clasificada en: Estrellas Michelin



Hiperactivo, sensato y estajanovista, el chef madrileño afronta su carrera profesional como una maratón en la que cada paso es una nueva meta y plegarse ante el confort conseguido jamás ha sido una opción.



Lo más visto

1. Los jóvenes
2. Ruta del Vino Somontano, cuando el agua se hizo vino
3. YO NO SOY MUY O...rí

He vivido muy cómodo con las dos estrellas. Pero me he preguntado si en los próximos años no me arrepentiré de no haber intentado ir a por más, a por la excelencia. Hablé con el equipo y estamos todos entusiasmados con el cambio que vamos a darle a La Terraza del Casino en ambiente, servicio y cocina. Jaime Ayón va a reinventar el aspecto del restaurante. Será un camino largo, claro. Si logramos las tres estrellas será fantástico; y si no, habrá sido una gran experiencia para todos intentarlo.

Viajo mucho menos de lo que la gente piensa. Para algo muy concreto puedo estar fuera uno o dos días, pero la mayor parte del tiempo la paso en mi cocina. Soy una persona que duerme muy poco y eso me permite trabajar unas 15 horas diarias; pero también hacer deporte, estar con mis hijos, jugar al Scalextric...

He tenido siempre la enorme suerte de contar con el apoyo de NH. La empresa siempre ha valorado que tuviese una capacidad de crecimiento personal autónoma y me ha dado margen para desarrollarla. Así me ha sido posible poner en marcha proyectos como los restaurantes Estado Puro [España, China y Brasil], los establecimientos de Colombia y México o Sublimotion [Ibiza].

En los últimos años se ha idealizado mucho al cocinero. Lo noto en las distancias cortas cuando viene gente a comer al taller y me tratan como si estuviese un peldaño por encima. No es la realidad. En mi caso, soy una persona normal que hace cosas normales, pero que trata de hacerlo siempre lo mejor posible en su trabajo.

Nunca he pretendido ser una estrella de televisión. Mi objetivo es vivir de mi cocina, que es a lo que me dedico. Ahora bien, no hay nada parecido a la publicidad que te da la televisión. Ayuda a que tus negocios vayan mucho mejor, no cabe duda.

El cliente es lo más importante. Sin él, el restaurante está vacío. La cocina debe orientarse siempre al comensal. Es cierto que en un menú de 20 platos puedo tener uno que sea conflictivo –y de hecho me gusta que sea así–, pero de ahí a hacer las cosas sin tener en cuenta las expectativas de los que van a sentarse a la mesa, hay mucha diferencia. **Innovar no significa perder de vista el propósito** o el sentido común.

La tapa es el modelo culinario que mejor funciona fuera de España. Si consigues además hacerlo bien y situarlo en ambientes con muchos clichés españoles, los clientes se sienten muy cómodos. Eso sí, para exportar conceptos tienes que atender a las particularidades culturales de cada sitio. Siempre dije que **en Estado Puro no serviría tortilla de patata y paella**, pero cuando llegué a China aprendí que si no incluíamos en la carta esos dos platos y una sopa caliente la cosa no funcionaría.

Mi experiencia con los restaurantes abiertos en Colombia es magnífica. He descubierto la extraordinaria calidad humana de la gente de ese país. Con sus recursos, ahora que están dejando atrás los problemas del pasado, lograrán convertirse en una auténtica potencia en Latinoamérica en unos años.

3. 10 No. 301 Mo. 0. 3...
4. Diez Grandes Reservas de Rioja para celebrar la Navidad
5. Alubias, joyas comestibles de mil colores y procedencias



Ranking de vinos de Sobremesa

99 [Valbuena 5º 2012](#)

98 [Flor de Pingus 2015](#)

98 [Gaudium 2012](#)

98 [Malleolus de Sanchomartín 2011](#)

98 [Torre Muga 2011](#)

97 [Barón de Chirel 2012](#)

[Descúbralo los mejores vinos del año según los expertos de Sobremesa](#)

Conocemos tecnologías muy interesantes gracias a Sublimotion. Hablo de realidad virtual, **aumentada y mixta**; de comer bits de información, de entornos pregrabados para almorzar en donde queramos, cuando queramos y con quien queramos... Y cada vez que indagamos en algo, el proyecto crece y se vuelve más avanzado. En un futuro cercano **podremos hacer cocina simultánea e interconectada con cocineros y comensales en distintos países**. Para las empresas desarrolladoras es un banco de pruebas fantástico que les permite ensayos que no habían contemplado.

Si de algo hemos presumido en este país los cocineros es de compartir conocimiento. Ante esta moda que hay ahora de hablar sobre la propiedad intelectual en la cocina, **creo en la honestidad**. Considero que debemos seguir compartiendo información y, en todo caso, decir dónde hemos aprendido cada noción.

