

Gourmet

"Mi cocina intenta despertar los cinco sentidos" (Ferran Adrià)

*Entrevista a Paco Roncero, chef del Casino de Madrid,
dos estrellas Michelin*

"De los 100 años que cumple el edificio, los últimos veinte ha sido mi casa"



Premio Chef L'Avenir 2005, Premio Nacional de Gastronomía 2006 al mejor Jefe de Cocina de España y Dos estrellas en la guía Michelin, que lo acreditan como "una excelente cocina que merece la pena el desvío". Zalacaín, el Ritz, La Terraza del Casino de Madrid, creador del software "Gestor de Cocina", Roncero es uno de los máximos representantes de la vanguardia gastronómica en España. Entre sus aportaciones destacan sus trabajos con nitrógeno líquido y sus esferificaciones, así como las texturas del aceite de oliva, -una colección de alimentos como espaguetis, caramelos o miel- y largas investigaciones sobre las que ha dado clases magistrales y participado en congresos llevando el nombre del Casino de Madrid por todo el mundo.

Roncero es afable y sonriente, cercano y gran comunicador, vivaz y resuelto, capaz de explicar lo más complejo con las palabras más simples. No en vano posee una dilatada experiencia, pero acompañada por su carácter, que le viene de su familia materna, los Fernández, que no figuran en ninguna de sus reseñas. "Es verdad que el segundo apellido no aparece por ninguna parte. Es Fernández. Además yo soy Roncero, por supuesto, pero mi carácter y todo lo mío es de los Fernández. Es de mi madre, todo, todo, absolutamente, todo. Si lo pones, seguro que lo agradecerá, y es que es así".

Además, destaca algo en él no muy frecuente: la humildad. Insiste en compartir el mérito con su equipo, al que nombra con frecuencia como parte imprescindible de su éxito.

Con Paco hablamos, cómo no, de cocina y sus clasificaciones: tradicional, creativa, de vanguardia... para él sólo hay dos tipos: "la buena y la mala. La que me gusta y la que no. Lo más importante en la cocina es el producto. Nosotros hacemos una cocina basada en el producto. Por supuesto, es de vanguardia, porque somos gente joven y hacemos una cocina un poco más moderna de lo normal, pero también sabemos el entorno en el que estamos: un entorno clásico

que merece un respeto. Es por tanto de vanguardia pero respetando la tradición".

Considera que "la alta cocina puede ser tradicional o moderna. Y eso depende del enfoque que se le da al restaurante a nivel de diseño, de servicio, los camareros, el producto..." y en cuanto a la cocina Light, cree que es el futuro: "Cada vez cuidamos más nuestro cuerpo y lo hacemos también con la alimentación. Es una preocupación que llega a los restaurantes. Ahora cocinamos más ligero que antes, y aunque no basamos nuestra cocina exclusivamente en hacerlo nutricionalmente más saludable, sí es algo que se tiene en cuenta".



En cuanto a que si un cocinero *nace o se hace*, Roncero lo tiene muy claro. “En mi caso, se hace, aunque es necesaria una predisposición porque es una profesión muy dura y tiene que gustarte mucho”. De pequeño nunca se metió en la cocina con los cacharros. De hecho, en su casa fue una sorpresa y también un poco de disgusto porque sus hermanos estaban en la universidad y él con 18 años tenía previsto seguir sus pasos. Quería hacer Biológicas, pero tenía un familiar en la Escuela de Hostelería, se pasó por allí y no dudó que era su lugar. La Escuela de Hostelería era lo que imaginaba y en ella aprendió mucho, cubrió con creces sus expectativas. Además de aprender, reafirmó su intuición: “Me quería dedicar a esto”.

Los años noventa fueron “muy bonitos y muy especiales” para el chef del Casino; terminó la Escuela en el 91, y se fue a trabajar a Inglaterra. Tuvo “mucho suerte”: volvió de Inglaterra el 13 de octubre y el 14 estaba en el Casino. Recuerda que las primeras épocas fueron muy difíciles, “y con 21 años fue un tiempo de aprendizaje y de maduración, tanto profesional como personal. En el año 98 es cuando empezamos a trabajar con Ferran Adrià que marcó un antes y un después. Dejamos de hacer cocina tradicional y empezamos a pensar en cocina moderna con otros conceptos. La evolución fue muy grande y a nivel de

imagen fue algo muy potente. Él nos ayudó mucho a nivel de imagen, pero después de eso está el mantenerla, con mucho esfuerzo y muchas horas, dedicación y mucho trabajo de todo un equipo día a día”.

En el año 2000 era Jefe de Cocina en el Casino y en 2002 llegó la primera estrella Michelin: “Es muy curioso porque normalmente se reúnen con los medios gastronómicos, lo comunican en rueda de prensa, lo publican y así te llega. Luego ya te mandan una carta personal que te lo comunica, pero la primera noticia es por los medios”, expresa con una gran sonrisa, evocando el momento. Con la segunda estrella, concedida hace tan solo unos meses, fue “diferente y muy impactante” porque se hizo público en la fiesta que celebraron para conmemorar los cien años de la Guía Michelin en España, “y fue allí, en plena fiesta y fue muy emocionante, ¡una alegría con todo el equipo allí, con todo el mundo allí, fue indescriptible! Es que una estrella está muy bien, pero que te den una segunda estrella... es un top, en el que hay muy poquita gente, ahora en España. Es una recompensa al trabajo y al esfuerzo, y viene a decir que si te esfuerzas, tarde o temprano llegas”.

Y las estrellas, ¿a qué saben? ¿Con qué plato se podrían identificar?, le preguntamos a Paco. Roncero sonríe sorprendido, duda, frunce el ceño, evoca y contesta pensa-

tivo. “Mmmm el sentimiento de la primera fue de orgullo, satisfacción... una mezcla de todo un poco pero el sabor... tal vez un sabor muy sutil a mar. La segunda es algo con mucha fuerza, te ratifica que vas por el buen camino y que el esfuerzo compensa... y sabe a algo con mucho valor, algo contundente, como un buen jamón ibérico, que es único en el mundo”.

También quiere dejar patente el apoyo de NH que siempre ha estado “incluso en los tiempos más duros, sin por ello bajar calidades o servicios, eso es para agradecerlo, es una apuesta fuerte”.

En estos últimos años, Paco no ha parado: clases magistrales, Japón, Estados Unidos, Dubai, AbuDabi... medio mundo... Aunque haya tenido una vida tan intensa con tantas cosas en tan poco tiempo, Roncero no siente vértigo “porque tengo los pies en el suelo y se que voy a llegar

“La nuestra es una cocina de vanguardia, pero sabemos el entorno en el que estamos: un entorno clásico que merece un respeto. Es por tanto de vanguardia, pero respetando la tradición”.





Entrevista a Paco Roncero

“La segunda estrella Michelin es una recompensa al trabajo y al esfuerzo, y viene a decir que si te esfuerzas, tarde o temprano llegas”.

porque lo tengo todo bastante controlado, porque todo lo hago con mucha humildad y esfuerzo y nos lo demostramos cada día. El apoyo de un equipo muy sólido, que siempre está ahí, eso aporta una seguridad tremenda”.

Nos cuenta que le marcó especialmente el primer viaje a Japón. “Los primeros suelen ser más llamativos. Pero de Japón me impactó todo: la sociedad, la gente, la cultura asiática, tan diferente con tantos productos. El poder ver el mercado de Tokio es una experiencia única”. Ha probado el pez globo y prácticamente de todo, pero ningún sabor le dejó marcado especialmente “porque al final, con diferentes matices, todo se parece a algo, se identifica con algo similar. Lo que más sorprende es algún tipo de fruta o de verdura, pero a nivel de animales, no tanto. Entre las carnes, la de Kobe⁽¹⁾ le parece increíble, “muy grasa que cuidan con masajes, cerveza, pero que yo compararía con la de un buen cerdo ibérico, que no es lo mismo, pero a nivel grasa, sabor y donde esté lo español ¿no?...”

La guía Michelin nació en Francia, 1900, como respuesta a una necesidad creciente que supo ver, André Michelin, el empresario de los neumáticos, ante el aumento del parque automovilístico y de los amantes de la aventura, junto con la profesionalización de los conductores. Inicialmente era gratuita y contenía interesantes informaciones como las listas de los mecánicos y médicos, los planos de las principales ciudades, dónde repostar, dormir o comer. Así empezó todo. La edición española se publicó en 1909. Desde 1920 además de venderse, incluía una clasificación por categorías, de los lugares reseñados, en función de su calidad. Empiezan las rondas de inspectores anónimos. En 1926 aparece la estrella para destacar los mejores restaurantes y cinco años más tarde apareció la clasificación en 1, 2 y 3 estrellas. Una significa “un muy buen restaurante en su categoría”, un lugar que ofrece una cocina elaborada con altos estándares de calidad constantes. Dos, “excelente cocina, amerita una desviación”, platos de calidad sobresaliente preparados con el mayor arte y cuidado. Y Tres, “cocina excepcional que amerita un viaje especial”.

Durante muchas horas, Roncero y su equipo trabajan en Innhova, una cocina-laboratorio, instalada en la segunda planta del Casino de Madrid. “Innhova nace porque yo veo la necesidad de poder seguir desarrollándonos y de poder evolucionar y así tenemos aquí una serie de personas que están desarrollando y arriba, en la Terraza se está ejecutando todo este trabajo que se hace aquí, con ideas nuevas, creando platos, preparando conferencias, los congresos. Los dos son importantes y complementarios. Aquí hay un trabajo de manufactura, probar una y otra vez, ver cómo se puede trabajar, cómo resulta con cada prueba y así van saliendo en función de cantidades, tiempos, la xantana el garrofn, son espesantes, emulsionantes naturales que se usan en la cocina industrial y nosotros los hemos llevado a la alta gastronomía, viendo cómo reaccionaban”

La charla con Paco termina hablando del Casino “¿Qué voy a decir yo, si lo siento como

mi casa, si cada día estoy aquí 16 horas, ? De los 100 años que cumple el Edificio, los últimos 20 ha sido mi Casa. Yo estoy muy orgulloso de estar en el Casino de Madrid y de poder llevarlo por todo el mundo, porque al final todos estos viajes, donde voy yo, viaja el Casino conmigo y para mi es un orgullo representar, a NH por supuesto, pero al Casino, como cocinero y como parte de la familia del Casino”.

(1)*Buey de Kobe, que se cría en zonas rurales de Japón, con gran esmero. Cada día los bueyes reciben un masaje que les ayuda a relajarse y a conseguir un buen tono muscular, y se alimentan con una dieta que incluye grano sake y cerveza, que logra que la carne tenga una características excepcionales. Además, cada cierto tiempo, los animales son bañados, durante varias horas, en sake. La carne de Kobe es una de las más apreciadas del mundo por los entendidos.

