

ADVERTORIAL



Cuando tradición y tecnología se unen

Descubre con **Paco Roncero** por qué gastronomía e innovación pueden servir de excusa para descubrir nuevos ámbitos.

Conseguir el reconocimiento se sustenta en saber adaptarse al ritmo de los nuevos tiempos sin perder de vista tus raíces. Labor que bien conoce Paco Roncero, *chef* de La Terraza del Casino (Madrid), poseedor de dos estrellas Michelin y referente absoluto en la incorporación de la tecnología a su cocina. Así lo demuestra a través de platos como el popular nido de huevo carbonara –fruto de esferificaciones– o su original *marshmallow* de remolacha con polvo de yogur, producto de la deconstrucción.

Sin embargo, como indica el propio Roncero, “no puedes pretender deconstruir algo sin haber aprendido a construirlo antes. Y eso sólo se consigue conociendo las recetas tradicionales, base fundamental e histórica de nuestra gastronomía”. El madrileño es capaz de dar a luz propuestas tan sorprendentes gracias al uso de las técnicas más innovadoras. Confeso adicto a la tecnología y usuario de Mac, iPhone o iPad, comenta abiertamente que se pasa las pocas horas muertas que tiene en busca de nuevas aplicaciones. “La variedad es amplísima e incluso en la cocina, me reservo momentos para encontrar *apps* que me sean útiles. Una de las que

más me sorprendió el año pasado es la de **Banca Privada de BBVA**, porque te permite tener acceso a tus inversiones y, aunque no seas cliente, puedes ver mapas de mercados en tiempo real y acceder a mucha información que te da tranquilidad estés donde estés”, explica. Una grata sorpresa para el *chef* que le llevó a interesarse por un servicio que, al igual que él, ha sabido evolucionar pasando de un modelo basado en el trato preferente al cliente como *driver* principal, a otro de relación innovadora que apuesta por una gestión integral del patrimonio del cliente. Y fruto de ese interés y de conocerse un poco más, nació la idea de demostrar cómo dos ámbitos tan diferentes pueden reinventarse gracias a una misma idea: la importancia de la innovación y la tecnología en común unión con la tradición. Conceptos nada reñidos y que se retroalimentan, según nos apunta el propio Roncero. De momento, ya se lo cuentan a los clientes de la **Banca Privada de BBVA**, en exclusivos eventos en los que banco y *chef* explican su visión de futuro a través de experiencias gastronómicas multisensoriales en forma de *showcooking*. ¿Qué será lo siguiente?†

