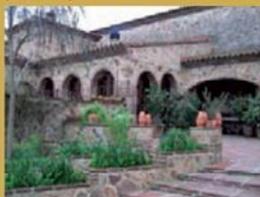


gastronomía & recetas

Más "víctimas" de una crisis que no cesa

La crisis sigue cobrándose "víctimas" y varios prestigiosos establecimientos han cerrado sus puertas recientemente por problemas económicos. Uno de los más afamados es el emblemático restaurante valenciano Ca' Sento, capitaneado por Raúl Alexandre. La falta de clientes en los últimos años, sobre todo de ejecutivos y de comidas y cenas de empresa, que suponían el grueso de su negocio, le ha impedido continuar con su actividad. Alexandre dice adiós al negocio familiar heredado de sus padres, pero tiene en mente nuevos proyectos, como un



nuevo restaurante para 45 comensales. También ha cerrado sus puertas el hotel rural de cuatro estrellas Rocamador, vinculado a la familia Bosé. Ubicado en un antiguo convento de los monjes franciscanos

y considerado uno de los más lujosos de la dehesa extremeña, cesa en su actividad pero continuará funcionando como lugar de bodas y banquetes mediante alquiler, ocupándose otra empresa del servicio de catering. Del mismo modo, el hotel Monasterio San Miguel, un establecimiento histórico de El Puerto de Santa María, también ha cerrado. El BBVA se ha hecho con el inmueble en pago de la deuda que el Grupo Jale, propietario del hotel, mantiene con la entidad financiera. El hotel, que abrió sus puertas en 1989, es el segundo hotel del grupo Jale que cierra en El Puerto de Santa María, después de que pocas semanas antes también lo hiciera el Duques de Medinaceli, de cinco estrellas.

Ricard Camarena, en Valencia y Madrid

El cocinero Ricard Camarena no para. A la espera de la inminente apertura en el Mercado Central de Valencia de Ricard Camarena Restaurant, que será su buque insignia y con el que confía en poder recuperar la estrella Michelin que perdió con su marcha del restaurante Arrop, el chef estrenará un nuevo proyecto gastronómico en Madrid en septiembre, cuando se hará cargo de los fogones del restaurante Ramsés, uno de los lugares más de moda de la capital. En sus modernos interiores, diseñados por Philippe Starck, combinará una propuesta gastronómica informal con otra más seria en el bistró de la planta superior.

Paco Roncero estrena su taller multisensorial

PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero y materializado de la mano de la Guía Repsol. Se trata de un espacio tecnológico y multisensorial, en las entrañas del Casino de Madrid, en el que el chef de La Terraza del Casino ha instalado un laboratorio de experimentación gastronómica cuyos frutos se aplicarán después tanto en su restaurante como en sus otros proyectos. Dotado con las más avanzadas

tecnologías y nuevos materiales y sistemas ecosostenibles para la I+D+i en materia culinaria, el cocinero madrileño dispone ahora de un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico. Concebido como un laboratorio de investigación, en este taller se desarrollará el talento creativo de Paco Roncero y su equipo a la hora de diseñar nuevos platos, además de contar con un aula de formación.

Pero también será un espacio donde hasta ocho afortunados comensales, y sólo a través de invitación exclusiva, podrán vivir experiencias únicas, planteadas en diferentes actos y escenografías, con la presencia y bajo la dirección de Paco Roncero.



Francis Paniego es el Chef Milleime 2012

Francis Paniego, el chef riojano de El Portal de Echaurren (Ezcaray, La Rioja) ha obtenido el premio Chef Milleime 2012, con el que se reconoce la trayectoria de este cocinero que "representa la alta gastronomía riojana" con "un elevado dominio de la técnica y sensibilidad creativa".

Paniego se ha impuesto en una reñida votación al resto de finalistas: Pepe Solla de Casa Solla (Pontevedra), Paco Pérez de Miramar (Girona), Jorge Bretón de La Sucursal (Valencia), Yolanda León y Juanjo Pérez de Cocinandos (León), Kisko García de Choco (Córdoba), Inigo Lavado del restaurante homónimo en Guipúzcoa, y Mario Sandoval de Coque (Humanes, Madrid).

En su primera edición, el Premio Chef Milleime fue para el asturiano Marcos Morán (Casa Gerardo, Prendes), mientras que el año pasado lo obtuvieron ex aequo los cocineros Paco Morales (Ferrero, Bokairent) y Pepe Rodríguez Rey (El Bohío, Illescas).