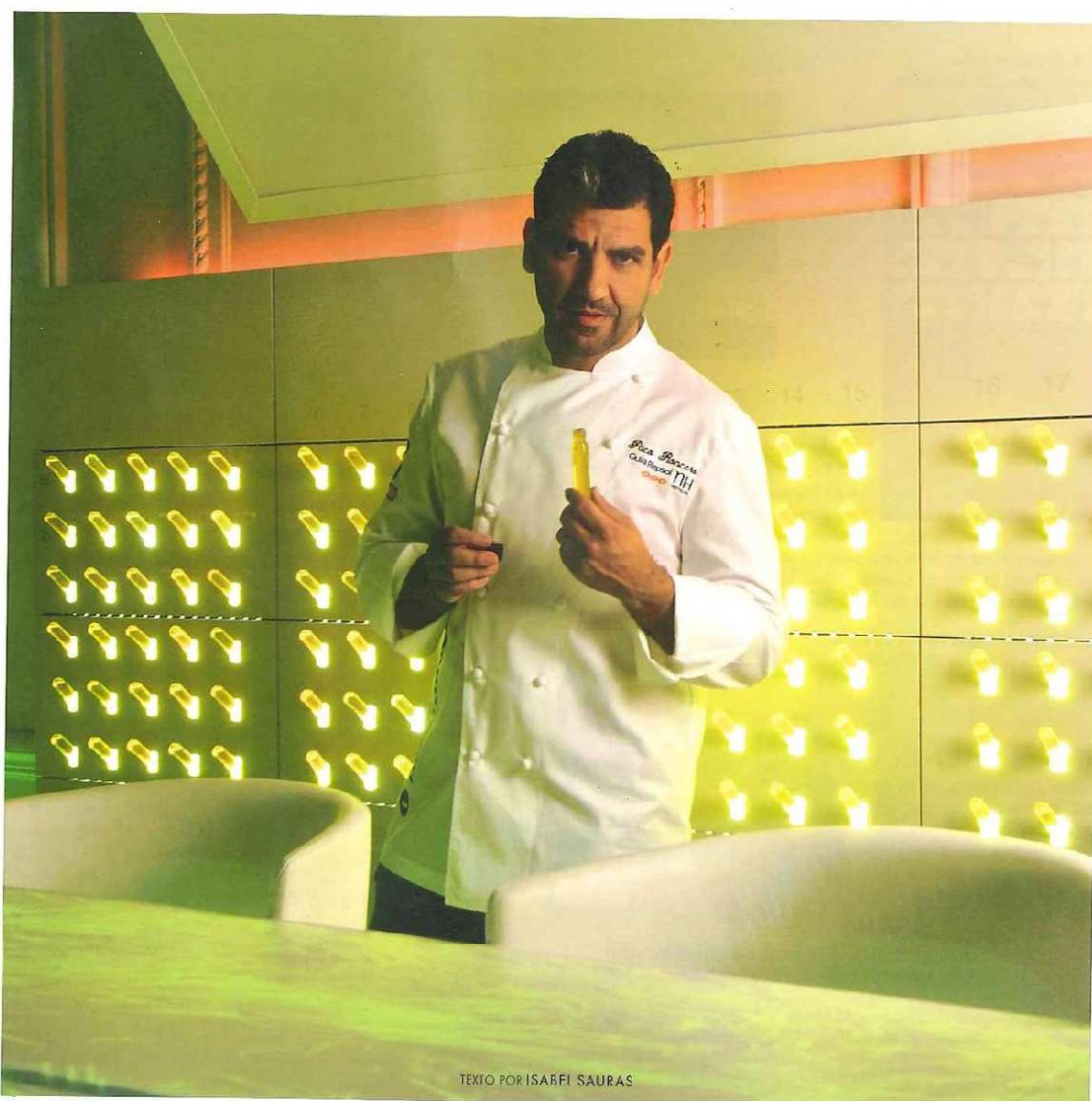


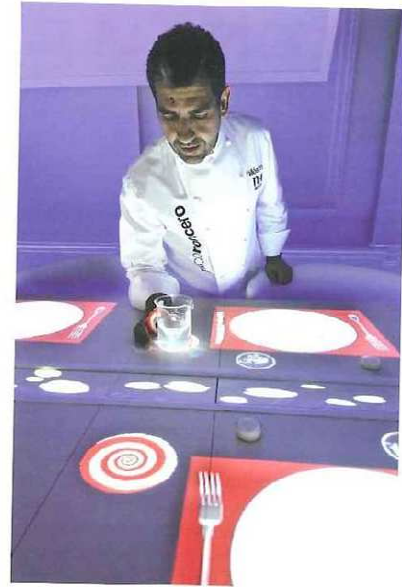
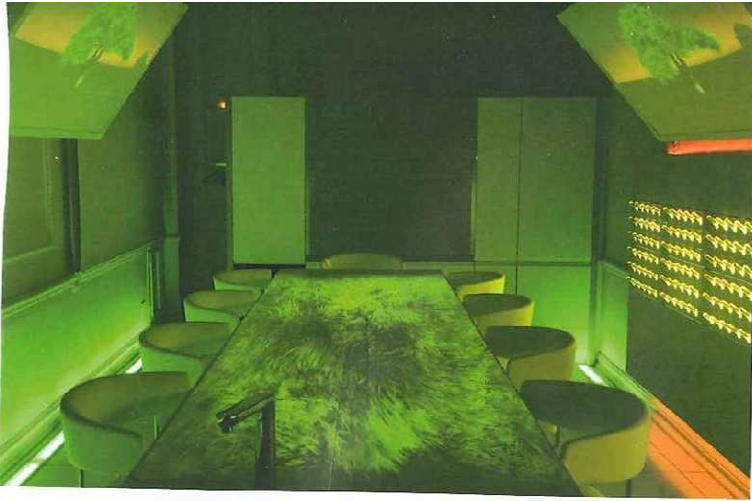
PACO RONCERO

PACO RONCERO TALLER
Casino de Madrid. C/ Alcalá, 15 (Madrid).
www.pacoroncero.com

Nunca pensó que iba a trabajar en una cocina, estudiaba biología hasta que un día pudo observar cómo un familiar cocinaba y surgió el flechazo, "Cuando le dije a mi padre que quería ser chef se enojó, pero me dijo que por lo menos intentara ser el mejor", y vaya si siguió su consejo. Paco Roncero es el éxito personificado, tiene doble suerte, ama la cocina por encima de todo y además su reconocimiento profesional es unánime. Entre su dilatado palmarés destacan premios del calado de tres Soles Repsol, dos Estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, pero ninguno de los galardones que ha recibido le ha llenado tanto como el proyecto en el que está inmerso, su joya de la corona, su "Taller de las emociones". Un lugar pensado para soñar, para percibir, para experimentar, para disfrutar. Ubicado intencionadamente en la "clandestinidad" de las entrañas del Casino de Madrid, el nuevo taller de Paco Roncero es mucho más



TEXTO POR ISABELI SAURAS



que un laboratorio de ideas e investigación: es una máquina para editar experiencias, recrear atmósferas y provocar sensaciones, sólo accesible para unos pocos y únicamente mediante invitación exclusiva. “Ya teníamos un laboratorio, queríamos cambiarlo y se empezó a gestionar esta idea. En una comida con Elena Herrero (Directora general de PPS y Vicepresidenta HP) para idear la parte informática, ella me dijo textualmente, “Paco, sueña y después me lo cuentas” y así nació todo. Después para poder llevarlo a cabo, talentos de otras profesiones me han ayudado mucho. El proyecto en sí ha sido un reto desde el minuto uno”. PacoRonceroTaller es la consecución de un sueño largamente meditado por Paco Roncero y materializado gracias al apoyo de la Guía Repsol que apoyó este proyecto fiel a su compromiso con la gastronomía excelente. Concebido como un laboratorio de investigación, el nuevo taller es un espacio para el desarrollo del talento creativo del cocinero y su equipo en el diseño de nuevos platos, además de un aula de formación conectada para el intercambio de conocimientos entre la élite de los maestros de la cocina. Pero también es un lugar donde hasta ocho afortunados comensales, y sólo a través de invitación exclusiva, podrán vivir experiencias únicas, planteadas en diferentes actos y escenografías, siempre con la presencia y bajo la dirección de Paco Roncero. En definitiva un lugar que encarna, en apenas 45 metros cuadrados, la esencia del lujo revisado y actualizado: disfrutar de aquello a lo que no todos pueden acceder. Paco Roncero es el vivo ejemplo de que el esfuerzo merece la pena y de que los grandes éxitos profesionales casi nunca llegan por casualidad, es un trabajador incansable. Se levanta a las seis de la mañana cada día para hacer deporte durante dos horas antes de que despierne la ciudad, después comienza su jornada. “Trabajo hasta las doce de la noche, una o dos de la mañana, depende del día. Llego a casa e intento pasar unos minutillos con mi familia antes de acostarme”. En casa del herrero cuchillo de palo, y en casa de Paco Roncero casi nunca cocina él, “Habitualmente no cocino en casa, lo hace mi mujer. Solo en contadas ocasiones me pongo yo a los mandos de los fogones pero cuando lo hago, preparo siempre guisos tradicionales”.

El nuevo taller de Paco Roncero es mucho más que un laboratorio de ideas e investigación

