

Café del Quindío, en feria gastronómica de Madrid



El chef español Paco Roncero conoció el proceso del café desde el mismo momento de su recolección.

De la mano del chef español Paco Roncero el café del Quindío llegará el próximo año a la feria de Gastronomía Madrid Fusión.

Roncero, uno de los mejores alumnos de Ferrán Adriá, hizo un recorrido por diferentes empresas cafeteras del Quindío para conocer de primera mano el proceso del grano, desde la semilla hasta la taza, asimismo degustó algunos platos típicos de la zona, un perfecto maridaje con café.

El chef estuvo como invitado de la Federación Nacional de Cafeteros con la idea de que los participantes de esta importante feria, incorporen al Café de Colombia como ingrediente y complemento en sus platos.

Su acercamiento a la cultura cafetera le permitió conocer al chef qué hay detrás del café y los elementos y valores que incorpora el Paisaje Cultural Cafetero.

El chef y la feria

Paco Roncero: nació en Madrid y realizó sus estudios de cocina en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de esta misma ciudad. En 1991, pasó a formar parte de la plantilla del Casino de Madrid.

Se convirtió en jefe de cocina del departamento de banquetes en el año 1994.

En el año 98 el Casino de Madrid vinculó a Ferrán Adriá como asesor gastronómico y esto supuso una verdadera revolución en el panorama gastronómico madrileño.

En el año 2000 Paco Roncero fue nombrado jefe de cocina del Casino de Madrid, cargo que ejerce en la actualidad. Hoy es considerado el discípulo más aventajado de Ferrán Adriá en Madrid.

Madrid Fusión: Es una cumbre internacional de gastronomía que se celebra anualmente, desde el año 2003, en Madrid. Gracias a este evento, esta ciudad se convierte, durante varios días, en la capital gastronómica del mundo. Esta vez se celebrará del 21 al 23 de enero en el Palacio Municipal de Congresos, Campo de las Naciones.

Publicidad

andarios
Comercios de calidad y productividad

Otras Noticias

Ventas de servicios turísticos se mantuvieron en semana de receso

La Cámara de Comercio de Armenia dio a conocer el informe del observatorio turístico correspondiente a la semana de descanso estudiantil que se realizó en octubre.

Acopi capacitó 114 empresarios de Armenia

114 empresarios de 71 empresas de Armenia fueron graduados por la Asociación Colombiana de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas, Acopi centro occidente en competencias acordes con sus necesidades.

Ventas institucionales, meta del almacén de los artesanos del Quindío

Realizar ventas a las grandes empresas de la región para los artículos de fin de año es la gran meta de la Asociación de Artesanos del Quindío en su nuevo almacén.