

tu sei qui: [home](#) > [gastroviaggiando](#) > due stelle michelin e un posto da favola, il regno del grande chef paco roncero: "la terraza del casino de madrid"

Due stelle Michelin e un posto da favola, il regno del grande chef Paco Roncero: "La Terraza del Casino de Madrid"

 +1  0  1

La bellissima Città di Madrid, in Spagna, oltre ad essere una moderna, affascinante e straordinariamente vivace capitale, è anche ricca di moltissimi edifici storici. Gran parte di queste costruzioni, a partire dal Palazzo Reale (Palacio Real) e dalle moltissime chiese, sono realizzati in uno stile che noi potremmo definire tardo barocco

Per architettura barocca s'intende quel periodo della storia dell'Architettura Europea che ha fatto seguito al Rinascimento, sviluppando, tra l'altro, l'uso delle linee curve e che si è affermata a partire dal XVII secolo.

In uno di questi sontuosi palazzi, nel centro storico di Madrid, a pochi passi dalla famosissima piazza di "Puerta del Sol" (teorico km. 0, centro della Spagna da cui si calcolano tutte le distanze), c'è un luogo magico che si chiama "Casino de Madrid".

Il Casino è ubicato al n.15 di Calle de Alcalá, all'inizio della strada più lunga di Madrid, un'arteria fondamentale della Capitale che si estende verso est-nord per ben 10,5 chilometri.

Facciamo subito chiarezza e togliamo ogni dubbio sul nome. "casino" in Italiano è uno dei diminutivi della parola "casa" con cui si definisce anche una "casa signorile di campagna, un tempo usata per la caccia e lo svago" e in passato, un "edificio o ambiente sede di un circolo o di un'associazione della nobiltà o dell'alta borghesia".

La storia del "Casino de Madrid" nasce nel lontano 1836 quando, un gruppo di circa 50 personaggi della "Madrid bene", che solitamente si riuniva, in pieno centro, in uno dei luoghi alla moda del tempo, il "Caffè de Solito" (Solito era il soprannome del proprietario) ubicato all'angolo del Teatro Spagnolo (il più antico della Capitale, risale al 1745) in "Plaza de Santa Ana", decise di associarsi in un Circolo.

Al tempo la piazza era denominata "Plaza del Principe Alfonso" e il teatro "Corral del Principe".

La prima sede del circolo fu aperta al civico 12 dell'adiacente Calle del Principe.

Il circolo, volendo inserire nel nome anche il "termine Italiano casino" (parola allora non comune in Spagna), adottò quello di: "Casino del Principe".

L'associazione, tra il 1840 e il 1848, acquistò grande importanza, grazie al numero e alla qualità molto alta delle adesioni (nobili, senatori, deputati e alta borghesia).

Nel 1848 il circolo si trasferisce al numero 29 della vicinissima Carrera de San Jeronimo (soprannominata "Camino del Sol" partendo da Puerta del Sol), all'ultimo piano di un grande e accogliente edificio, anche questo barocco, costruito nel XVII secolo: il Palacio del Marqués de Santiago. L'edificio era la casa Madrilenia della nobile famiglia dei Marchesi di Santiago (da principio chiamati "Marqués de Uterviejo").

Dopo un periodo di turbolenze politiche interne ed esterne che si manifestarono nel 1854 anche con atti di violenza, il circolo sentì la necessità di maturare e rinnovarsi.

L'11 dicembre del 1865 il "Casino del Principe" redige e approva un nuovo statuto in cui si regola dettagliatamente tutta la vita del circolo, tra l'altro: diritti e doveri dei soci, titoli e regolamenti per associarsi, definizione delle sale per la lettura, sale per ricevimenti e incontri, biblioteca, servizio concierge e facchini, ristorazione e gli orari di apertura e chiusura.

Nel 1880, causa la ristrutturazione della zona, il Palacio del Marqués de Santiago venne demolito per fare una nuova piazza, il "Casino" trasferì la sede al "Café Suizo" vicino alla Puerta del Sol.

Il circolo rimase al "Café Suizo" fino al 1891, poi un ennesimo trasferimento nel vicino edificio del Banco Espanol de Crédito (conosciuto come "Palacio de la Equitativa").

Nel giugno del 1902 il circolo del "Casino" acquista i locali, ubicati a due passi in Calle de Alcalá, di un altro circolo di Madrid il "Veloz-Club". L'operazione tendeva anche ad eliminare la concorrenza.

Nel 1903 il circolo, con la nuova denominazione di "Casino de Madrid", indice un concorso internazionale per la costruzione della sua nuova sede al posto dei locali recentemente acquistati: il nuovo edificio sarà inaugurato il 29 Settembre 1910.

Durante la Guerra Civile Spagnola (Luglio 1936 - Aprile 1939), il Governo delle Sinistre sciolse il circolo e requisì l'edificio trasformandolo in un ospedale da campo.

Nel 1940 il palazzo, completamente ristrutturato, a seguito dei danni subiti durante la guerra, tornò ad esercitare il suo ruolo di sede del circolo.

Dal 1993 il "Casino de Madrid", al numero 15 di Calle de Alcalá, è stato dichiarato "Bien de Interés Cultural" (BIC).

Dal 29 dicembre 1986 la gestione dei locali del circolo, degli eventi e della ristorazione è stata affidata ad una società, appositamente costituita, denominata "Gran Circulo de Madrid S.A."

La società appartiene all'importante Catena Alberghiera Spagnola "NH Hotels", fondata nel 1978, e che oggi possiede 400 hotels in 26 paesi del mondo.

Dal 1988 all'ultimo piano del palazzo è stato inaugurato un magnifico e panoramico Ristorante: "La Terraza del Casino".

Il responsabile di tutta la ristorazione del "Casino de Madrid" è lo chef Paco Roncero.

Paco è nato a Madrid nel 1969, ha nel sangue la passione per la cucina e questo, finite le scuole dell'obbligo, lo porta a frequentare e diplomarsi alla "Escuela Superior de Hostelleria y Turismo" (storico Istituto fondato nel 1959) di Madrid.

Le sue prime esperienze, nel 1990, avvengono nelle cucine di straordinari Ristoranti di Madrid come lo "Zalacain" (Tre Stelle Michelin, tempio dell'alta cucina e dove, spesso, si reca anche la Famiglia Reale Spagnola), e il super lussuoso (5 Stelle) Hotel Ritz. Qui Roncero ha avuto due grandi maestri come gli chef Benjamin Urdiain e Eustaquio Becedas.

Paco nel 1991 entra a far parte dell'organizzazione ristorativa all'interno del "Casino di Madrid" e visto il suo grande talento e con gli insegnamenti del più famoso chef del mondo, Ferran Adrià, che operava qui come consulente, nel 2000 diventa Executive Chef del ristorante e della banchettistica.

Nel giro di pochissimi anni Paco Roncero ha ottenuto al Ristorante "La Terraza del Casino" moltissimi premi e riconoscimenti, tra gli



La Terraza del Casino, il Panorama

Tag Cloud

Notizie
Primo piano
bolgheri
degustazioni
gastroviaggiando


Iscriviti
alla
newsletter
Corriere del Vino


COMUNICARE IL VINO
Pianificare
Consulenza
Formazione
Marketing
Realizzare
Eventi
Grafica
Web
Comunicare
Pubbliche relazioni
Ufficio Stampa
www.pr-vino.it


MALAVASI
ATTIVITÀ VITIVINICOLA


TENUTA MADDALENA

Sal a Comer con
Descuento
Madrid.restaloves
Reserva Online en
tus Restaurantes
Favoritos Gratis con
Descuento!


Enogastronomia
www.mafmoday.blogspot.com

Nel giro di pochissimi anni Paco Roncero ha ottenuto al Ristorante "La Terraza del Casino" moltissimi premi e riconoscimenti, tra gli altri, nel 2002 la "prima stella" della prestigiosissima Guida Michelin, nel 2005 l'Académie Internationale de la Gastronomie (fondata nel 1983) gli conferisce il "Prix du Chef de L'Avenir", nel 2006 l'Academia Espanola de Gastronomía gli riconosce il titolo di "Mejor Cocinero de Espana y Premio Nacional de Gastronomía", nel 2009, poi, arriva la "seconda stella" Michelin.

Ma il vulcanico Paco Roncero non si ferma qui. Nel 2008 apre, sempre in centro a Madrid, il primo di una catena di innovativi gastrobar, "Estado Puro, las tapas di Paco Roncero". Nel mese di aprile del 2011 è stato inaugurato, sempre nella capitale Spagnola, il secondo locale della catena. Nel giugno 2012 ad Hong Kong, all'Hopewell Center, grattacielo circolare alto 216 m., Paco ha aperto il Ristorante "View 62", super panoramico (al piano 62), moderno e lussuoso Locale.

La forza innovativa, creativa e comunicativa di Roncero, si trova anche nei suoi libri e nel suo personale laboratorio culinario, creativo e hi-tech, il "Paco Roncero Taller", che ha realizzato nel giugno 2012, sempre al "Casino de Madrid", dove, in due sole cene al mese, su invito, ospita otto persone: un'esperienza assolutamente unica.

Ma torniamo al "Casino di Madrid" che oggi è un'affascinante, maestoso e sontuoso edificio carico di storia e ricco di opere d'arte.

Dall'entrata principale, con il grande portone ad arco in ferro e vetro, preziosamente lavorato, ci si immette nell'ampio ingresso, il "Patio de Honor", con la doppia scala, "Escalera de Honor", che ci conduce ad un'altra porta ad arco, di legno e vetro, da cui si accede al ricevimento.

Il palazzo ha nove bellissimi saloni, che possono contenere fino a 1200 persone, finemente decorati e con preziosi lampadari, gli arredi sono ricchi (mobili, tappeti, arazzi e orologi), abbondano quadri e sculture di famosi artisti di varie epoche.

La Sala Reale, la Sala Puerta del Sol, la sala da pranzo, le sale per i giochi (biliardo e carte), la sala bar, a cui si aggiungono la magnifica biblioteca, gli uffici, la palestra con la sauna e il barbiere.

Perno centrale del palazzo lo splendido doppio scalone che unisce i piani.

All'ultimo piano del "Casino" c'è il Ristorante "La Terraza del Casino" che si raggiunge anche con un piccolo ascensore d'epoca in legno.

Il banco della Reception è davanti all'ascensore, a destra un "trompe-l'oeil" mimetizza l'ingresso ai locali che portano alla grande Cucina; a sinistra, attraverso una porta ad arco, di legno e vetro, si accede alla sala rettangolare dal pavimento a grandi quadrati a scacchiera.

La sala ha tre grandi lampadari e a destra è completamente specchiata (divisa da due grandi colonne e da delle vetrinette piene di ceramiche), a sinistra è totalmente finestrata e da sulla grande, luminosa e panoramica terrazza (molto usata con la bella stagione), da cui si gode una vista mozzafiato di uno degli scorci più belli di Madrid.

In tutto 9 tavoli tondi, apparecchiati elegantemente, 5 su un lato e 4 sull'altro. Il colori prevalenti sono il bianco e il carta zucchero delle colonne e delle poltroncine.

In fondo un'altra saletta riservata (Privé), cinque tavoli tondi, con il pavimento in parquet marrone, un enorme specchio, i grandi tendaggi e piatti decorativi di diverse dimensioni simpaticamente attaccati al soffitto.

Il Menu viene cambiato ogni mese e offre un'ampia scelta sia di terra che di mare, tutte le portate sono preparazioni di "cucina innovativa".

La Carta dei Vini è molto importante con più di ottocento selezionatissime etichette, assortite nella varie tipologie, e provenienti da tutte le zone più avocate del mondo, ovviamente lo spazio più grande è dato agli ottimi vini di Spagna. La Sommelier responsabile, qui da 14 anni, è la brava, gentilissima e premurosa Maria José Huertas, premiata, tra l'altro, nel 2005, dall'Académie Internationale de la Gastronomie, con il "Grand Prix du Sommelier".

Ma veniamo al "Menu Degustazione" che è stato accompagnata da ottimi vini accuratamente scelti dalla Sommelier:

- "Saca de Primavera 2012", Manzanilla en Rama, Manzanilla Sanlúcar de Barrameda Denominacion de Origen, 15% Vol., 100% Palomino Fino, prodotto dalla Bodegas Barbadillo, fondata nel 1821, a Sanlúcar de Barrameda nella Comunità Autonoma dell'Andalusia, Spagna;

- "Rueda Verdejo 2012", Rueda Denominacion de Origen, 13% Vol., 100% Verdejo Blanco, della Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal a Rueda, Valladolid, Comunità Autonoma Castiglia e Leon;

- "Algueira Pizarra 2010", Ribeira Sacra Denominacion de Origen, Vino Tinto de Crianza, 13,5% vol., 100% Mencia, prodotto da Adegas Algueira a Doade, Sober, Lugo, Comunità Autonoma della Galizia;

- "El Regalo Reserva 2004", Rioja Denominacion de Origen Calificada, Vino Tinto, 14% Vol., 90% Tempranillo e 10% tra Gamacha, Graciano e Mazuelo, della Bodegas Izadi a Villabuena de Alava, comunità Autonoma dei Paesi Baschi;

- "Solera 1842 Oloroso", Jerez, Vinum Optimum Signatum di età superiore ai 20 anni (VOS), 20% Vol., 100% Palomino Fino, un elegante vino dolce super premiato, prodotto dall'antica Azienda Valdespino (fondata nel 1875, oggi del Gruppo Estevez) a Jerez de la Frontera, Comunità Autonoma dell'Andalusia.

Il Menu scelto comprendeva le seguenti portate tutte abinate all'ottimo pane della casa, ai vari sapori che, continuamente, da grandi vassoi, secondo le preferenze, veniva riassortito:

- COCKTAIL - rivisitazione di gin fizz;

- SNACKS - mantequilla de aceite de oliva virgen - pizza de atun, sésamo y cítricos - fresa helada de parmesano - filipino de chocolate con foie - pulpo a la gallega - tortilla de camarones - cono de tartar de ostra - secuencia de caza;

- TAPIPLATOS - macarrones a la bolonesa - falso risotto de calamar con toques thai - callos de bacalao con garbanzos y lichies - cardos con castanas y trufa - judiones con almeja en salsa verde - royal de faisana con su salmis, puré de trufa y manzana - salmonetes con noquis en suquet - pato azulón con crema de trufa, tierra de aceitunas negras y morillas - pina colada;

- POSTRE - carbon vegetal dulce - lascas de chocolate helado, avellanas y pasión;

- PEQUENAS LOCURAS - moras de chocolate negro - cacahuets de chocolate blanco - palet-croquant de fruta de la pasión, chocolate y avellanas.

Coreografico il carrello degli infusi.

Ventuno portate, un vero e proprio "maremoto" di aromi, sapori e belle presentazioni.

La cucina dello chef Paco Roncero è fatta per suscitare emozioni, ricreare ciò che sembra ma in realtà non è, per stupire, incuriosire e affascinare. La perfetta conoscenza delle materie prime e quella delle più moderne, ardite, tecniche e tecnologie culinarie, lo hanno fatto diventare uno degli chef più importanti dell'alta gastronomia Madrilená e Spagnola.

Il servizio di sala, di gran classe, è stato eseguito alla perfezione (si nota l'affiatamento) sotto la guida del bravissimo maitre Alfonso Vega Soriano (da 12 anni, non continuativi 6+6, alla Terraza che ha vinto, nel 2009, il "Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Sala") coadiuvato dal disponibilissimo secondo maitre Francisco Ramirez (anche lui qui da 12 anni) che, con molta cortesia e pazienza, mi ha fatto anche visitare tutto l'edificio.

Il "Casino de Madrid" con il suo Ristorante "La Terraza del Casino" è un posto da sogno dove regna incontrastato il grande Chef Paco Roncero.

Giorgio Dracopulos