

LA TAVOLOZZA DEL GUSTO DI DRACOPULOS GIORGIO

DOMENICA 25 AGOSTO 2013

RISTORANTE "LA TERRAZZA DEL CASINO DE MADRID", DUE STELLE MICHELIN: UN POSTO DA FAVOLA REGNO DEL GRANDE CHEF PACO RONCERO.



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 *Cívico 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 *Madriena* della nobile famiglia dei *Marchesi di Santiago* (da principio chiamati "*Marqués de Utervejo*").

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.

CERCA NEL BLOG

 Cerca


ETICHETTE

accademia del fiasco (2)
 aceto (2)
 acqua (5)
 agriturismo (10)
 agroalimentare (114)
 albania (1)
 alberghi (28)
 alimentazione (121)
 arte (21)
 attestati del gusto (2)
 attualità (50)
 australia (1)
 automobili (1)
 aziende (135)
 belgio (1)
 birre (8)
 brasile (1)
 caviale (3)
 champagne (20)
 chef (213)
 cile (1)
 cina (1)
 cioccolato (13)
 colombia (1)
 corea (1)
 corriere del vino (2)
 cronaca (4)
 cult (106)
 danimarca (2)
 enologia (254)
 eventi (142)
 filmati (19)
 francia (19)
 gastronomia (118)
 germania (2)
 giappone (8)
 guide (76)
 kenya (1)
 libri (21)
 motociclette (1)
 olio (18)
 pasta (5)
 pasticcerie (7)
 pizze (3)
 politica (2)
 premi della tavolozza (3)
 prodotti di nicchia (29)
 qatar (1)
 ricette (15)
 ristorazione (221)
 riviste (2)
 russia (1)
 senegal (2)
 spagna (22)
 sud africa (1)
 tisane (3)
 ucraina (1)
 ungheria (1)

ARCHIVIO BLOG

▼ 2013 (43)
 ► settembre (3)
 ▼ agosto (7)

CHAMPAGNE PERTOIS - MORISET NON SOLO UN "GRAND CRU..."

RISTORANTE "LA TERRAZZA DEL CASINO DE MADRID", DU...

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

Nel 1903 il *Círculo*, 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 *Círculo* 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 Círculo*.

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 *Círculo*, degli eventi e della ristorazione è stata affidata ad una *Società*, appositamente costituita, denominata "**Gran Círculo 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 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 Rocero".

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*, grattaciolo circolare alto 216 m., *Paco* ha aperto il *Ristorante* "View 62", super panoramico (al piano 62), moderno e lussuoso *Locale*.

.....

IL BUCATTINO QUADRATO
DELL'ANTICO PASTIFICIO
ROSETA...

"A TAVOLA SULLA
SPIAGGIA", FAMOSO
CONCORSO GASTR...

AL RISTORANTE BACCO & LA
VOLPE UNA BELLA
SERATA DE...

LE CHIOCCIOLE UNA
STRAORDINARIA
PRELIBATEZZA SIA N...

ALL'HOTEL RELAIS &
CHATEAUX BORGO SAN
FELICE (SI) ...

- ▶ luglio (5)
- ▶ giugno (6)
- ▶ maggio (4)
- ▶ aprile (5)
- ▶ marzo (5)
- ▶ febbraio (4)
- ▶ gennaio (4)

- ▶ 2012 (52)
- ▶ 2011 (49)
- ▶ 2010 (60)
- ▶ 2009 (73)
- ▶ 2008 (55)

INFORMAZIONI PERSONALI



DRACOPULOS GIORGIO

CASTIGLIONCELLO, LIVORNO, ITALY

Gastronomo del Corriere del Vino,
(www.corrieredelvino.it), Stampa
Agroalimentare Italiana.

[VISUALIZZA IL MIO PROFILO COMPLETO](#)

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 8 tavoli tondi, apparecchiati elegantemente, 4 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 Sanlucar de Barrameda Denominacion de Origen, 15% Vol., 100% Palomino Fino, prodotto dalla *Bodegas Barbadillo*, fondata nel 1821, a Sanlucar 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 *Adega 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 Garnacha, 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 abbinate 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 citricos - 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 azulon con crema de trufa, tierra de aceitunas negras y morillas - Pina colada;

- *POSTRE* - Carbon vegetal dulce - Lascas de chocolate helado, avellanas y pasion;

- *PEQUENAS LOCURAS* - Moras de chocolate negro - Cacahuets de chocolate blanco - Palet-crocant de fruta de la pasion, 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 Madrilenà 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**.*

www.casinodemadrid.es/nuevo/index.php

<http://corporate.nh-hoteles.es/en/home>

www.nh-hotels.it/



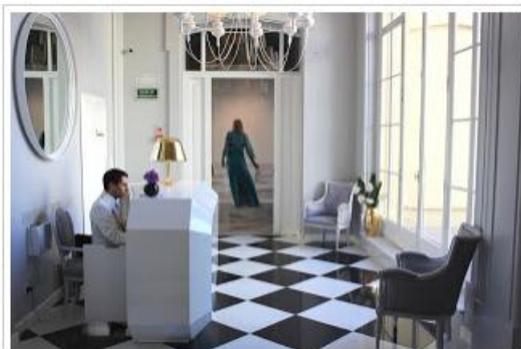
Una delle Magnifiche Sale



Lo Splendido Scalone



Paco Roncero e Giorgio Dracopulos



La Reception



Una Vetrinetta



La Terrazza, il Panorama



Il Privé



Salmonetes con Noquis



Macarrones a la Bolonesa



Falso Risotto de Calamar



Cardos con Castanas y Trufa



Pato Azulon con Crema de Trufa



Carbon Vegetal Dulce



Foto: [unreadable]



Pequenas Locuras



Il Maitre Alfonso Vega Soriano

PUBBLICATO DA DRACOPULOS GIORGIO A 11:24 

ETICHETTE: AGROALIMENTARE, ALBERGHI, ALIMENTAZIONE, ARTE, AZIENDE, CHEF, CULT, ENOLOGIA, GASTRONOMIA, GUIDE, RISTORAZIONE, SPAGNA