

# PACO RONCERO



*"Intentamos soñar cada día... y hacer estos sueños realidad..."*

*"We try to dream every day... and to make these dreams come true..."*

"Un lienzo en blanco para dibujar los sueños". Así es como Paco Roncero define su taller de las emociones, un innovador espacio ubicado en un hasta ahora inaccesible rincón del Casino de Madrid y dotado con la tecnología más puntera en el diseño de ambientes e inteligencia ambiental. Sus avanzados sistemas para generar atmósferas cromáticas, controlar la temperatura y la humedad de la sala, aromatizar el ambiente y ofrecer sonidos específicos, son las herramientas para la creación de experiencias únicas que trascienden lo gastronómico y que ofrecen un infinito abanico de posibles sensaciones. Tras la primera experiencia gastro-sensorial en 2012, el chef madrileño se atreve ahora con un nuevo proyecto para el que ha contado con la colaboración de un polifacético autor, quien ha interpretado los diferentes platos que componen el menú de Roncero a través de una poética puesta en escena que conjuga imágenes, video-proyecciones y música de los más variados estilos.

"A blank canvas to draw dreams". That's how Paco Roncero defines his workshop of emotions, an innovative space in an up to now, inaccessible corner of the Casino de Madrid and equipped with the most cutting-edge technology in the design of environments and environmental intelligence. Its advanced systems to generate chromatic atmospheres, controlling the temperature and humidity of the room, scenting the atmosphere and offering of specific sounds, are the tools they use for the creation of unique experiences that transcend the purely gastronomical and offer an infinite range of possible sensations.

After the first gastro-sensory experience in 2012, Madrid chef dares now with a new project that has counted with the collaboration of a versatile author who has interpreted the various dishes that make up the menu of Roncero, with a poetic staging that combines images, visual projections and music of various styles.



**Paco, el año pasado ponías en marcha tu taller culinario dentro de El Casino de Madrid; casi un año después el PacoRonceroTaller se reinventa para dar una vuelta de tuerca más a este laboratorio de investigación culinaria. ¿En qué consisten estos cambios? ¿Hacia dónde se dirigen?**

El uso diario del taller es la investigación, pero en ocasiones, lo transformamos en un "teatro" donde intentamos que el cliente viva una experiencia única alrededor de la gastronomía.

El guión de esta experiencia lo vamos cambiando. La primera la diseñamos nosotros mismos, todo el equipo; y para esta segunda hemos contado con la colaboración de Pep Torres, fundador del Museo de los Inventos de Barcelona y reconocido por la revista Time como el creador de uno de los 50 mejores inventos en 2009. El resultado ha sido una experiencia muy "emocional", hay momentos para el humor, el placer, la reflexión y la nostalgia.

**Para ti, el PacoRonceroTaller es un laboratorio culinario, un restaurante o ambas cosas?**

Sin lugar a dudas, el espíritu del espacio es la investigación.

**¿Todo el mundo podrá disfrutar del privilegio de comer en este establecimiento "clandestino" o mantendrá su política de rigurosa invitación?**

En principio mantendremos la rigurosa invitación, pero nos estamos planteando diversas fórmulas para que el público lo pueda conocer y disfrutar.

**¿Hasta qué punto dirías que es importante la investigación en la alta cocina?**

Es fundamental, es lo que nos ha hecho evolucionar y ha hecho posible que hoy la cocina de vanguardia española sea de las mejores del mundo.

**¿Todavía es posible sorprender a un comensal?**

En eso trabajamos día a día... pero no es fácil.

**¿Y en que andáis trabajando actualmente? O lo que es lo mismo, ¿por dónde van vuestras investigaciones?**

Siempre estamos creando nuevos platos, preparando la nueva experiencia y por ponerte un ejemplo práctico, ahora estamos trabajando con chocolates de origen.

**¿Los nuevos platos de la carta del restaurante La Terraza del Casino son fruto del trabajo realizado en el Taller?**

Por supuesto, una de las tareas fundamentales del PacoRonceroTaller es la creación de nuevos platos que luego extrapolaremos al restaurante.

**¿Qué novedades encontraremos en ella y desde cuándo hasta cuándo podrá ser degustada?**

Los platos que creamos no solo son para la carta

donde sobretodo incluimos nuestros "clásicos", sino para el menú degustación.

La carta cambia cada tres meses y el menú mensualmente.

**¿Qué plato crees que dará más que hablar? ¿Por qué?**

Un plato que hemos desarrollado con liebre porque aún a varios conceptos.

**¿Cómo es el proceso de creación de una nueva carta? ¿Cuándo se da por terminado el trabajo?**

Tanto para elaborar una nueva carta o un nuevo menú, primero necesitas saber los productos base con los que quieres cocinar y a partir de ahí empieza todo el proceso.

Vamos haciendo platos y les damos el ok solo cuando están totalmente cerrados.

**Y hablando de novedades, en los próximos meses relanzarás tu catering con el nombre de Paco Roncero Catering...**

Sí, estamos muy ilusionados con este proyecto. Paco Roncero Catering nace como consecuencia de nuestros más de 15 años de experiencia en el mundo del catering y los eventos. Con el mismo equipo humano y la misma filosofía de trabajo, adaptamos nuestra cocina innovadora y nuestro servicio de calidad a las necesidades del cliente. Ofrecemos un servicio integral de catering adaptable y flexible a cada persona y necesidad.

**¿Habrá más novedades?**

Seguro... Intentamos soñar cada día... y hacer estos sueños realidad...

**Paco, last year you put up your culinary workshop within the Casino de Madrid; almost a year later the PacoRonceroTaller reinvents itself to provide another twist to this culinary research laboratory. What are these changes and where are they leading you?**

The daily use of the workshop is research, but occasionally, we transform it into a "theater" where we take the customer by the hand to enjoy a unique experience around the food.

We are changing the script for this experience. The first we designed ourselves, the staff; this second time we have counted with the collaboration of Pep Torres, founder of the Museum of inventions of Barcelona, recognized by TIME magazine as creator of one of the 50 best inventions in 2009. The result has been a very "emotional" experience; there are moments for fun, pleasure, reflection and nostalgia.

**For you, is the PacoRonceroTaller a culinary laboratory, a restaurant or both?**

Without a doubt, the spirit of the space is research.

**Everyone can enjoy the privilege of eating at this establishment "clandestine" or will it maintain a policy of strict invitation?**

In principle, we will maintain the strict invitation policy, but we are seeking different formulas so that the whole public can know it and enjoy it also.

**Up to what point would you say that research is important in High-Cuisine?**

It is essential, it is what has made us evolve and has ensured that today Spanish avant-garde cuisine is the best in the world.

**It is still possible to surprise a guest?**

That is what we work for every day... but it is not easy.

**And in what are you currently working? Or what's the same: where is your research going currently?**

We are always creating new dishes, preparing the new experience and to give you a practical example, we are now working with chocolates of origin.

**Are the new dishes on the menu of the restaurant La Terraza del Casino the result of the work done in the workshop?**

Of course, it is one of the fundamental tasks of the PacoRonceroTaller, the creation of new dishes that we then take over to the restaurant.

**What is new on the menu and until when can be tasted?**

The dishes we create are not just for the menu, which above all include our "classics", but more over for the tasting menu. The menu changes every three months and the tasting menu every month.

**What dish do you think will be more talked about? Why?**

A dish that we have developed using wild Hare. It combines several concepts.

**How is the process of creating a new Menu? When does the work finish?**

Both for drawing up a new menu or a new tasting menu, first we need to know the base products with which we want to cook and there starts the entire process. We will do and redo dishes and give them the ok only when we are sure they are completely finished.

**And speaking of novelties, in the coming months you re-launch your catering service with the name of Paco Roncero Catering...**

Yes, we are very excited about this project. Paco Roncero Catering was born as a result of our more than 15 years of experience in the world of catering and events. With the same team and the same work philosophy, we adapt our innovative cuisine and our service quality to the customer's needs.

We offer a comprehensive service adaptable and flexible catering to every person and every need.

**Will there be more news?**

Of course... We try to dream every day and make these dreams a reality...

