



EL **PANORAMA,**

 BUSCAR

- Política
- Trabajo
- Cultura
- Sanidad y salud
- Educación
- Interés humano
- Economía
- Justicia e interior
- Deporte

Tweet 0
 +1 0
 Me gusta 0

Paco Roncero pone en marcha su propio catering



El cocinero Paco Roncero que participa dentro de las actividades del Club Millesime, en la elaboración de un menú con cavares de diferentes lugares del mundo para mostrar la versatilidad de este apreciado producto. EFE/Archivo

Temas relacionados

Madrid, 20/03/2013 (EFE).- El cocinero Paco Roncero, dos estrellas Michelin y tres soles Respol, ha puesto en marcha su primera marca de catering, que combina las tapas de siempre con alta cocina tradicional y de temporada, y que se basa en la máxima de la "adaptabilidad" para los clientes.

"Es cocina basada en la materia prima y moderna, pero sabemos adaptarnos a la situación actual y a todo tipo de públicos", ha afirmado Roncero a Efeagro en su restaurante, El Casino de Madrid, quien diversifica así su línea de negocio con esta nueva propuesta.

Esta nueva marca toma el relevo a elBullcatering, que nació en 1995 de la mano de Ferran Adrià para ofrecer una versión de su cocina a un público más amplio y en el que Roncero participaba, pero que ha desaparecido con la reconversión del restaurante de Roses en fundación.

"Adrià considera que el único nombre que debe de quedar tras el cierre del restaurante es elBulli Foundation, por eso hemos lanzado esta nueva marca -Paco Roncero Catering- con la que buscamos, en los tiempos que corren, adaptabilidad", ha destacado el chef.

Además de ofrecer menús personalizados para todo tipo de eventos, Roncero se embarca en la aventura que supone la cocina "in situ", con cocineros y camareros disponibles los 365 días del año en cualquier lugar del mundo, y con el asesoramiento de la sumiller, Premio Nacional de Gastronomía, María José Huertas.

[Hemeroteca](#)
[Temas](#)
 Siguenos en:

Un nuevo Papa, un nuevo tiempo



Así te hemos contado la misa de entronización

