

Categorized | [Cocinero del mes](#)

Tags | [Paco Roncero](#)

Paco Roncero

Posted on 06 marzo 2013 by PuntoGastronomía



Ideólogo de un taller de investigación culinaria único en el mundo, chef ejecutivo y director del **Casino de Madrid** y de los gastrobares **Estado Puro** y creador del software "Gestor de Cocina", **Paco Roncero** está considerado como uno de los máximos representantes de la cocina de vanguardia madrileña y española.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó stages en Zalacaín y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid. Cinco años más tarde fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes de dicha institución y en 2000 ascendió a la jefatura de cocina del Casino incluyendo la dirección del área de banquetes y del restaurante La Terraza del Casino, ya bajo la dirección de NH Hoteles. En esta época se produjo la explosión de su personalidad

creadora que supuso una verdadera revolución para el Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional, además de la obtención de los más prestigiosos premios gastronómicos como el **Premio Chef L'Avenir 2005**, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, o el **Premio Nacional de Gastronomía 2006** de la Real Academia de Gastronomía Española.

La cocina de Paco Roncero es el resultado del dominio magistral de las más evolucionadas técnicas culinarias, de su desbordante creatividad y sensibilidad innata y de su capacidad de innovación y espíritu investigador; un estilo que ha dado como resultado importantes aportaciones a la vanguardia culinaria mundial. Así, en la Terraza del Casino, Roncero ostenta dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol, un reconocimiento tanto a su cocina como al especial cuidado que su director pone en todos los detalles que interviene en el ritual gastronómico: el espacio, exquisitamente decorado por Jaime Hayón, la bodega, con más de 900 referencias vitivinícolas cuidadosamente escogidas por la sumiller María José Huertas (Premio Nacional de Gastronomía 2003) entre las mejores y más especiales de España y del mundo, y el servicio, capitaneado por Alfonso Vega (Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Sala 2009).

Paco Roncero es ideólogo y director de los gastrobares Estado Puro NH Paseo del Prado y Estado Puro en el NH Palacio de Tepa, que responden a la reinención creativa del tradicional bar de tapas español, y actual asesor gastronómico del restaurante "View 62 by Paco Roncero" de Hong Kong, un espectacular espacio giratorio situado en uno de los rascacielos más emblemáticos de la ciudad. Además, con la tecnología más puntera en el diseño de entornos e inteligencia ambiental, Paco Roncero acaba de idear, dentro del Casino de Madrid, un escenario único para crear experiencias y generar emociones en el ámbito gastronómico como nunca antes se había hecho en el mundo: PacoRonceroTaller, el taller de las emociones.

Entre sus aportaciones al universo culinario destacan también la creación del software "Gestor de Cocina", un programa desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión en el entorno gastronómico; la publicación de los libros "Tapas y Gastronomía del S XXI", dos veces premiado y traducido a varios idiomas, "Bocadillos y Ensaladas" y el recientemente publicado "Tapas en Estado Puro", así como su labor como congresista en diferentes escuelas y encuentros gastronómicos de todo el mundo y, entre otros hitos culinarios.

Lo podeis seguir a través de las redes sociales [Paco Roncero](#)

    

 

ADVERTISE HERE
Click here

POPULAR COMMENTS FEATURED TAG CLOUD

- ★ Una historia de amor
- ★ Taller de la emociones de Paco Roncero
- ★ BCN Cocktail Tour
- ★ Único en el mundo - A Costiña
- ★ El saber hacer riojano de Bodegas Roda se traslada a Ribera del Duero

 

ADVERTISE HERE
Click here

CATEGORIES

NEWSLETTER

En el siguiente enlace podrá suscribirse a nuestro blog

[Newsletter](#)
[RELATED SITES](#)

- Development Blog
- Documentation
- Plugins
- Suggest Ideas
- Support Forum
- Themes
- WordPress Planet

ARCHIVES

PINTEREST



FOLLOW ME ON *Pinterest*

INFORMATION

Premium News Home
Designed by Adii
Acceder
Powered by WordPress
Entries RSS
Comments RSS