

## Paco Roncero y las nuevas posibilidades culinarias de los vírgenes extra

JUEVES, 12 DE SEPTIEMBRE DE 2013 10:18 DIARIODEGASTRONOMIA.COM



Me gusta 68 Tweetear 16



Uno de los cocineros que más lejos ha llevado la experimentación con los aceites vírgenes extra españoles es **Paco Roncero** (La Terraza del Casino, Madrid, dos estrellas Michelin) unos trabajos que hará públicos en el **Congreso de Alta Cocina Andalucía Sabor** que tendrá lugar los próximos días 16 y 17 de septiembre en Sevilla.

En su ponencia, titulada *El aceite de oliva virgen extra y sus monovarietales en la alta gastronomía*, el cocinero madrileño presentará **tres creaciones exclusivas** con los vírgenes extra como protagonistas, partiendo de aceites producidos a lo largo de la campaña, para mostrar qué matices aporta a cada receta el diferente grado de madurez de una misma variedad de aceituna.

La iniciativa parte de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español que cuenta con el apoyo de la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía.

### 260 variedades de olivo

En España se cultivan más de 260 variedades distintas de olivo y cada una de ellas produce unos aceites vírgenes característicos, con sabores, aromas y texturas únicas. Un auténtico tesoro para los cocineros, que llevan años explorando las múltiples posibilidades que esa inmensa gama de aceites ofrece a la cocina de vanguardia.



LO ÚLTIMO OTRAS NOTICIAS LO MÁS LEÍDO

- El camino de Santiago se hace 'inteligente'
- Recetas de conservas con el toque de un chef
- El Ministerio prepara un plan estratégico para la pesca y acuicultura
- La heladería Eyescream de Barcelona, Premio Restaurant & Bar Design
- Pintxos vascos de picnic por Colombia
- 'The Alimentaria Experience', acuerdo para impulsar proyectos de promoción gastronómica
- Ramón Freixa presenta un nuevo menú de arroces
- Se acerca el Concurso de Cocina del Langostino de Vinaròs

**Másteres**

INNOVACIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

COCINA, TÉCNICA Y PRODUCTO

¡DA UN SALTO CUALITATIVO EN TU CARRERA PROFESIONAL!

Inscripción abierta. Comienzo octubre 2013.