

Paco Roncero trae la cocina creativa del Casino de Madrid a los 'Talleres Tondeluna'

El reconocido chef de la capital de España dictará su ponencia a partir de las 19.30 horas y después se servirá una cena con varias de sus creaciones

:: PABLO GARCÍA-MANCHA

LOGROÑO. Paco Roncero (Madrid, 1969) está considerado como uno de los cocineros más creativos de España y uno de los máximos exponentes de la vanguardia gastronómica, posee dos estrellas Michelin, es Premio Nacional de Gastronomía

y tiene tres soles Repsol. Éste es el perfil del chef que estará hoy a partir de las 19.30 horas en Tondeluna para dictar una nueva ponencia gastronómica en las jornadas que organiza Francis Paniego en su restaurante de Logroño.

Paco Roncero estudió en la Escuela de Hostelería de Madrid y tras diferentes 'stages' en restaurantes de primer nivel (entre ellos Zalacaín, el mítico primer tres estrellas de Madrid), a finales de los noventa entró a formar parte del equipo de Ferran Adrià en el Casino de la capital de España. En el 2002 logró su primera estrella en 'La Terraza del Casino'



Roncero, uno de los exponentes de la vanguardia gastronómica. :: EFE

y desde ese momento no ha parado de crecer hasta convertirse en uno de los cocineros más versátiles del panorama nacional, ya que además de este restaurante, dirige los proyectos 'Estado Puro' y el 'Paco Roncero Taller', un espacio dedicado a la investigación gastronómica de vanguardia en el terreno de las llamadas experiencias multisensoriales. En este lugar la música, la luz y el movimiento interactúan con los platos del chef para ofrecer al comensal un viaje por los sentidos.

Su libro 'Tapas del siglo XXI' se ha convertido en una de las referencias fundamentales para entender el significado de las tapas españolas contemporáneas y su pasión por el aceite de oliva lo encuadran en ese selecto grupo de cocineros que son capaces de conjugar el trabajo con las técnicas más modernas y con las últimas tecnologías sin desvirtuar la esencia de cada producto.