

# Pantagruelius se llama la nueva aplicación para comer y cocinar en casa

Permite distribuir menús para un mes y **ahorrar hasta el 35%** en la compra

**Diario de Avisos**

Madrid

El cocinero y referente de la gastronomía española de vanguardia, Paco Roncero, demostró, una vez más, su profesionalidad y gran capacidad de comunicación en la presentación de Pantagruelius, una aplicación para comer y cocinar en casa 2.0, que tuvo lugar en las XVIII Jornadas de Nutrición Práctica y el IX Congreso Internacional de Nutrición, Alimentación y Dietética, celebrado en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid. José Ramón Espinosa de Gracia, socio director del proyecto Pantagruelius comenzó haciendo una breve exposición, describiendo los motivos por los que nació la idea de desarrollar la aplicación y los objetivos pretendidos.

A continuación, Paco Roncero detalló el funcionamiento de Pantagruelius, una herramienta que, de manera sencilla, permite organizar los menús para un mes o más, optimizando tiempo y consiguiendo un ahorro en la cesta de la compra de hasta un 35%.

El chef insistió en la importancia de la planificación y el orden en nuestras despensas, neveras y congeladores para poder elaborar menús variados, sanos y económicos. Asimismo, destacó que gracias a Pantagruelius, los usuarios pueden evitar tirar hasta un 90% de los

alimentos. Durante la presentación, el chef dos estrellas Michelin utilizó unos bombones de fabricación propia, relacionándolos con los diferentes platos de los menús semanales e inter-



**Paco Roncero.** DA

actuando con el público. Al finalizar la presentación los repartió entre los asistentes.

El chef que ostenta en su restaurante dos estrellas Michelin, hizo disfrutar a todos con su ponencia, despertando el interés por conocer y usar esta nueva herramienta que, sin duda, tendrá un gran éxito en el mercado. Rodrigo de la Calle y Mario Sandoval, que participaron en el simposio, se mostraron comprometidos con la comida saludable y destacaron la importancia de la investigación y la creatividad a la hora de cocinar nuestros platos.