



Roncero logra una cocina seductora y lúdica que maravilla a sus comensales.
Roncero achieves seductive, playful cuisine that astounds his diners.

PACO RONCERO

El salto al futuro

Leaping into the future

ESTE COCINERO MADRILEÑO, EXPONENTE DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA DE VANGUARDIA, TIENE UN ESPÍRITU VIGOROSO E INQUIETO. SU BOYANTE CREATIVIDAD LE HA CONVERTIDO EN AUTOR DE UN TALLER DE COCINA MULTISENSORIAL, LE HA LLEVADO HASTA LA PLANTA 62 DE UN RASCACIELOS DE HONG KONG Y HASTA LA BUSINESS PLUS DE IBERIA.

THIS CHEF FROM MADRID, AN EXPONENT OF THE MOST AVANT-GARDE SPANISH CUISINE, HAS A VIGOROUS AND RESTLESS SPIRIT. HIS BUOYANT CREATIVITY HAS LED HIM TO ESTABLISH A WORKSHOP OF MULTISENSORY CUISINE, AND HAS TAKEN HIM TO THE 62ND FLOOR OF A SKYSCRAPER IN HONG KONG, AND TO IBERIA'S BUSINESS PLUS CLASS.

 RAFAEL ANSÓN*

* Con la coordinación de Coordinated by: Antonella Ruggiero Sansone.



Hace un par de años Paco Roncero, jefe de cocina de La Terraza del Casino, en el Casino de Madrid, creó en el propio edificio de la calle Alcalá un espacio único, exclusivo y futurista. Una suerte de experimento tecnológico liderado por un gran mesa central en el que casi todo sucede. En este laboratorio, abierto a la imaginación sin fronteras, explica Roncero que la clave es “sentir la comida”. PacoRonceroTaller es, dice, “un espacio vivo, editor de emociones, además de una herramienta única para crear experiencias multisensoriales inéditas en el campo de la gastronomía”.

Pero su nombre está presente en los fogones del Casino de Madrid desde 1991, cuando se incorporó a la cocina tras su paso por el restaurante Zalacaín y el Hotel Ritz. Cinco años después logró la jefatura del departamento de banquetes y hace 14 la de La Terraza del Casino.

Como buen discípulo de Ferran Adrià, Paco logra una cocina seductora y lúdica que maravilla a sus comensales con un manejo sensible del producto, aplicando las más modernas técnicas. Así consigue, por ejemplo, dejarlos atónitos mientras congela frente a ellos un sorbete con nitrógeno líquido a -196°C .

Su inquieta personalidad le ha hecho merecedor de dos estrellas Michelin, tres Soles Repsol, el Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina en 2006 y el del Chef de L’Avenir, en 2005, de la Academia Internacional de Gastronomía.

En 2011 llegó a la Business Plus de Iberia para convertir la cocina a bordo en una experiencia gastronómica junto a Dani García, Toño Pérez y Ramón Freixa. También ha inaugurado con éxito Estado Puro, dos bares de tapas en Madrid decorados con el techo lleno de peinetas XL y la barra de muñecas flamencas.

El cocinero ha volado hasta Hong Kong para asesorar al restaurante View 62 by Paco Roncero, un espacio giratorio emplazado en uno de los rascacielos más emblemáticos de la ciudad. Además, es autor de tres libros publicados ●●▶

A couple of years ago, Paco Roncero, the head chef of La Terraza del Casino, created a unique, exclusive and futuristic locale at the Casino building in Madrid’s Calle de Alcalá. It is a sort of technological experiment centred on a vast central table where nearly anything can happen. In this laboratory open to limitless imagination, Roncero explains that the key is “feeling the food”. PacoRonceroTaller is, he says, “a living space, an editor of emotions, as well as a unique tool for creating multisensory experiences that have never been known before in the field of gastronomy.”

His name, however, has been linked to the kitchens at the Casino in Madrid since 1991, when he joined its restaurant after stints at Zalacaín and the Hotel Ritz. Five years later he was put in charge of the banquets department, and 14 years ago he became head chef of La Terraza del Casino.

As a faithful disciple of Ferran Adrià, Paco surprises his guests with a seductive and ludic cuisine. All are amazed by the sensitive way he handles his ingredients by applying the most modern techniques. They look on in astonishment, for instance, while he ●●▶

"En Vetus 2008 se unen las virtudes de una añada Excelente y una materia prima de primera calidad".
"Vetus 2008 combines the virtues of a vintage Excellent and the a raw material of first-rate quality."



LA BODEGA BUSINESS PLUS THE BUSINESS PLUS WINERY LALO ANTÓN

DIRECTOR GENERAL DEL GRUPO ARTEVINO / MANAGING DIRECTOR OF THE ARTEVINO GROUP

Vetus 2008

FICHA TÉCNICA

Bodega: Bodegas Vetus.
Zona de elaboración: D.O. Toro.
Cosecha: 2008.
Variedad de uva: 100% tinta de Toro.
Graduación alcohólica: 14,5% vol.
Azúcar residual: 1,9 g/l.
Tipo de vino: tinto con crianza.
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

TECHNICAL DATA

Winery: Bodegas Vetus.
Area of production: D.O. Toro.
Vintage: 2008.
Grape variety: 100% Tinta de Toro.
Alcohol: 14.5% vol.
Residual sugar: 1.9 g/l.
Type of wine: Red Crianza.
Aging: 12 months in French oak barrels.



Bodegas Vetus es el proyecto vitivinícola que desarrolla el vanguardista grupo Artevino (Izadi y Orben en Rioja y Finca Villacreces en Ribera del Duero) en la Denominación de Origen Toro. El proyecto vio la luz en 2003 con la misma filosofía que el resto de firmas que integran el grupo: elaborar vinos de la máxima calidad. La bodega se encuentra en lo alto de una colina, rodeada de viñedo al más puro estilo de los *châteaux* bordeleses. Casi todas las cepas que cultivan son de la variedad tinta de Toro, mayoritaria en las 20 hectáreas que poseen en Villabuena del Puente, una de las mejores zonas de la indicación geográfica castellana. El viñedo, cultivado en espaldera, cuenta con un porcentaje importante de cepas viejas y está limitado a bajos rendimientos que rondan los 4.000 kilos por hectárea, lo que beneficia a la calidad final de los racimos.

Vetus 2008 es una de las últimas creaciones de esta bodega castellana. Perteneciente a una añada calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro, es un vino intenso, elegante y carnoso elaborado a partir de una minuciosa selección de uvas de tinta de Toro y envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés. Si en nariz destaca por su complejidad y elegancia, en boca resulta sabroso, equilibrado y redondo, con un tanino noble y de calidad. Se trata de un vino que no ha pasado desapercibido para la crítica internacional, ya que su máximo gurú, Robert Parker, lo calificó con **91 puntos** en su revista *The Wine Advocate*, una de las más prestigiosas del mundo.

Bodegas Vetus is the viticultural and winemaking project implemented by the avant-garde Artevino group (Izadi and Orben in Rioja and Finca Villacreces in Ribera del Duero) in the D.O. Toro region. It first appeared in 2003 with the same philosophy as the rest of the firms making up the group, which is that of making wines of maximum quality. The winery is located on a hilltop surrounded by vineyards in the purest style of the *châteaux* of Bordeaux. Nearly all of the vines grown are of the Tinta de Toro variety, most of them on the 20 hectares owned by the firm in Villabuena del Puente, one of the best areas of this Castilian winemaking denomination. The espaliered vineyard has a large percentage of old rootstocks and is limited to low yields of about 4,000 kilos per hectare, which benefits the final quality of the grapes.

Vetus 2008 is one of the latest creations from this Castilian winery. Belonging to a vintage classified as Excellent by the Regulating Council of the D.O. Toro appellation, it is an intense, elegant and meaty wine made from a minute selection of Tinta de Toro grapes, and aged for 12 months in French oak barrels. With a nose of exceptional complexity and elegance, it is round, balanced and flavoursome in the mouth, with noble tannin of great quality. This is a wine that has not gone unnoticed by international critics, with a rating of **91 points** from the great expert Robert Parker in his magazine *The Wine Advocate*, one of the world's most prestigious publications of its kind.



Más información de este vino en // For more information about this wine, see
www.vinosseleccion.com/iberia ☎ 91 453 93 00 / 902 25 35 25



TOTALMENTE RECOMENDABLES TOTALLY RECOMMENDED



Un clásico italiano en el que los granos de arroz son pedazos de calamar y la cremosidad la aportan el caldo asiático, la leche de coco, la pasta de curry y el arroz hervido y triturado.

An Italian classic in which the grains of rice are pieces of squid and the creaminess is achieved with Asian broth, coconut milk, curry paste and boiled and shredded rice.

Vino/ Wine. Gramona Sauvignon Blanc.

Falso risotto de calamar con toques thai.
False squid risotto with Thai touches.



Lomo de lenguado marcado en la sartén acompañado de alcaparras bañadas en mantequilla noisette, reducción de naranja y puré de patata noisette. El plato se finaliza con una salsa de naranja.

A fillet of sole passed rapidly through the frying-pain and accompanied by capers bathed in *noisette* butter, orange reduction and *noisette* potato purée. The dish is completed with an orange sauce.

Vino/ Wine. Belonrade y Lurton.

Lenguado a la meunière.
Sole meunière.



UN POSTRE A DESSERT



Un flan de avellana rodeado de migas de cacao y de avellana, nata y avellanas garrapiñadas, coronado por una espuma de chocolate que ha sido previamente congelada con nitrógeno.

Vino/Wine. Niepoort Senior Tawney.

Coulant-nitro de chocolate.
Chocolate nitro-coulant.

A hazelnut crème caramel surrounded by cocoa and hazelnut crumbs, cream and candied hazelnuts, and topped with a chocolate foam previously frozen with nitrogen.





DANI GARCÍA, PACO RONCERO, TOÑO PÉREZ, RAMÓN FREIXA

••► por Everest para aquellos que quieran profundizar en gastronomía: *Tapas en la gastronomía del siglo XXI, Bocadillos y ensaladas y Tapas en Estado Puro*.

Y, por si fuera poco, organiza las catas y coordina el grupo de trabajo de aceites de la Guía de los Mejores Alimentos No Perecederos, que están llevando adelante la Asociación de Amigos de la Real Academia Gastronomía y la Guía Repsol. Seguramente una tarea fácil para quien tiene en su propia oleoteca más de 250 variedades contenidas en tubos de ensayo.●

••► freezes a sorbet in front of them with liquid nitrogen at a temperature of -196°C.

His restless personality has earned him two Michelin stars, three Repsol suns, the 2006 National Gastronomy Prize for Best Head Chef, and the 2005 Chef de l'Avenir award from the International Academy of Gastronomy.

In 2011 he arrived in Iberia's Business Plus Class, together with Dani García, Toño Pérez and Ramón Freixa, to transform inflight cooking into a gastronomic experience. He has also successfully opened Estado Puro, two tapas bars in Madrid whose décor consists of XL hair-combs all over the ceilings and flamenco dolls on the bars. The chef has flown to Hong Kong as a consultant for View 62 by Paco Roncero, a restaurant located in one of the city's most emblematic skyscrapers. Paco Roncero is moreover the author of three books published by Everest for all those who want to benefit further from his gastronomic knowledge: "Tapas in 21st Century Gastronomy", "Sandwiches and Salads" and "Tapas in a State of Purity". As if all this were not enough, he also organises olive oil tasting sessions and coordinates the working group for the "Guide to the Best Non-Perishable Foods" under the auspices of the Friends' Association of the Royal Academy of Gastronomy and the Repsol Guide. This is surely an easy task for someone who has over 250 varieties of oil in test tubes in his own 'oil cellar'.●

La Terraza del Casino.
Alcalá 15. 28014 Madrid. ☎ 915 321 275.
www.casinodemadrid.es

Espárragos verdes con confit de cerdo ibérico y aliño de cebolla con yuzu

Green asparagus with confit of Iberian pork and onion dressing with yuzu

DANI GARCÍA EXPLICA SUS MOTIVACIONES Y FUENTES DE INSPIRACION PARA CREAR ESTA RECETA DE LA CLASE BUSINESS PLUS.

En los últimos años, la presa y el secreto ibéricos han pasado de ser prácticamente desconocidos a tener una gran popularidad entre los consumidores. Una popularidad merecida y totalmente justificada por la alta calidad de estas piezas del cerdo ibérico. Conocemos la presa normalmente cocinada a la brasa o a la sartén, pero existen otro tipo de cocciones que, igualmente, dan un muy buen resultado. En mi opinión, qué mejor forma de prepararla que en un confitado en su propia grasa, al más puro estilo francés, pero con manteca de cerdo ibérico. Para la guarnición he buscado diferentes connotaciones gustativas, como la acidez y la particularidad del aliño de yuzu (un cítrico japonés muy aromático y elegante), el dulzor de la cebolla pochada y el amargor y astringencia de los espárragos verdes cocinados al vapor. Finalmente, el tomate Cherry aporta el contrapunto de color al plato, que se ve gratamente envuelto por el inconfundible aroma de nuestro mediterráneo orégano.



DANI GARCÍA EXPLAINS HIS INSPIRATION FOR THIS RECIPE FOR BUSINESS PLUS CLASS.

Once known only to a few, two choice cuts of Iberian pork, *presa* and *secreto*, have become hugely popular with consumers in recent years. This popularity is fully merited, since both of these Iberian pork cuts are of extremely high quality. The *presa*, a piece from next to the front shoulder, is most commonly chargrilled or pan fried, but it can be cooked in other ways that also lead to good results. In my opinion, there is no better way

to prepare it than in a confit of its own fat, in the purest French style, though using Iberian pork lard. I have sought different connotations of taste in the garnish, like the acidity and peculiarity of the yuzu dressing (yuzu is a very aromatic and elegant Japanese citrus fruit), the sweetness contributed by the poached onion and the slight bitterness and astringency of green asparagus cooked in the most natural way possible – that is, steamed. Finally, the cherry tomato adds the counterpoint of colour to the dish, which is then pleasingly enveloped in the unmistakable aroma of our Mediterranean oregano.