

Paco Roncero

 +1 0 Twittear 0 Me gusta 1 [Dejar un comentario](#)

No podríamos titular este post de ninguna otra manera. [Roncero](#) se merece esto y mucho más. El discípulo de [Ferran Adrià](#) puede presumir de tener una **trayectoria profesional impecable**: varios frentes abiertos, cada cual mejor llevado, cada cual, más interesante.

Hace ya tiempo hablábamos de su [aventura japonesa](#) y de su compromiso con los [menús Business](#) de [Iberia](#). Ambos proyectos le presagiaban dos triunfos más. Y así ha sido.

A estos dos mencionados proyectos, todavía vigentes, le sumamos otras sugerentes iniciativas. La primera, ser el **jefe de cocina del departamento de banquetes** de la [Terraza del Casino](#), en el Casino de Madrid, ya desde hace unos cuantos años, previo paso por el [restaurante Zalacaín](#) y el [hotel Ritz](#). La segunda, crear y dirigir [PacoRonceroTaller](#). Un **laboratorio gastronómico** donde la imaginación y las sensaciones priman sobre todas las cosas. La tercera, sus dos **bares de tapas** en Madrid. En [Estado Puro](#) te conquistarán tanto su **extravagante decoración** como sus mini burgers con mostaza o sus mejillones tigres. La cuarta, la **publicación de varios libros**: [Tapas en la gastronomía del siglo XXI](#), [Bocadillos y ensaladas](#), y [Tapas en Estado Puro](#). La quinta, ser el **coordinador del grupo de trabajo de aceites** de la [Guía de los Mejores Alimentos No Perecederos](#).

No nos cabe la menor duda, el curriculum vitae de este **chef madrileño** es francamente apabullante.

Foto | [Ratamala](#)