

La suma de la cocina de vanguardia y la tecnología

Degustar los innovadores platos del prestigioso chef español, uno de los favoritos de la reina Letizia, puede llegar a costar hasta 1.500 euros por comensal

HELENA ARRIAZA | ACTUALIZADO 31.07.2014 - 01:00

0 comentarios 0 votos

Me gusta 0 Twittear 0 COMPARTIR

Fusionar la vanguardia gastronómica con la innovación tecnológica para crear una experiencia emocional completa. Esa es la filosofía de Paco Roncero, una teoría que lleva a la práctica en 'Sublimotion', el restaurante que acaba de abrir en Ibiza ubicado en el Hotel Hard Rock y que se ha convertido en el más caro del mundo tras desbancar al 'Kitcho', del chef Kunio Tokuoka, que tiene un precio por comensal de 450 euros. Dos estrellas Michelin, tres Soles Repsol, el Premio Chef L'Avenir 2005, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía y el Premio Nacional de Gastronomía del año 2006, avalan la trayectoria de Paco, uno de los chefs favoritos de la reina Letizia, una de las afortunadas que ha degustado sus suculentas creaciones.



Los productos españoles son constantes en la cocina de Roncero.

Gastarse 1.500 euros en comer, eso es lo que cuesta el cubierto en el nuevo restaurante de Roncero en el que solo hay plaza para doce comensales, no está al alcance de muchos. Sus platos son un lujo para el bolsillo pero, sobre todo, para el paladar, al menos así lo afirman quienes los han probado. Su creatividad y sensibilidad innata le han convertido en uno de los mejores cocineros de vanguardia del país. Su trayectoria respalda este éxito. En el año 2000 fue nombrado Jefe de Cocina del Casino de Madrid, en la capital española dirige los gastrobares 'Estado Puro' NH Paseo del Prado y 'Estado Puro' en el NH Palacio de Tepa, que responden a la reinención creativa del tradicional bar de tapas español, y es el actual asesor gastronómico del restaurante 'View 62' by Paco Roncero de Hong Kong, un espectacular espacio giratorio situado en uno de los rascacielos más emblemáticos de la ciudad. Con la apertura de 'Sublimotion' llega a la cima de su carrera al crear un viaje a París, Nueva York, a las montañas y hasta al mismísimo infierno a través de su cocina. Los productos que presenta Roncero en su cocina siempre tienen como hilo conductor la cocina española. El aceite de oliva, la paella, el pescado y las carnes son algunos de los elementos constantes en sus increíbles creaciones.

Además de su trabajo en la cocina, el secreto de su éxito está en la constante investigación que realiza. Una de sus grandes aportaciones al mundo culinario es la creación del interesante y útil *software* Gestor de Cocina, un programa desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión cualquier espacio relacionado con la gastronomía.