



Vicente del Bosque, la verdadera estrella de la 'boda Iberdrola'



El hermano de Sergio Ramos da el 'sí, quiero' a Vania Millán



Aznar, Blesa y Koplowitz, a ritmo de gaitas en una 'boda Cortefiel'



Fallece Álex Angulo en un accidente de tráfico



Fran Rivera se defiende de la decoración de su boda

GRACIAS A 'SUBLIMATION'

Roncero, el cocinero que entusiasmó a la reina Letizia, triunfa en Ibiza

TAGS > [PACO RONCERO](#) [IBIZA](#) [RESTAURACIÓN](#) [REINA LETIZIA](#) [FAMILIA REAL](#) [MARCA ESPAÑA](#)



Paco Roncero en una imagen de archivo

Paloma Barrientos 20/07/2014 (18:40)



"Los sueños se hacen realidad". La frase, que resulta más que tópica y que en muchas ocasiones no tiene respuesta positiva, es cierta en el caso de Paco Roncero, el cocinero que mejor representa la Marca España. Quiso ser cocinero y ahora es uno de los grandes, alguien al que se rifan para que sea el organizador de cenas privadas en medio mundo. Aspiró a formar parte de listado Michelin y consiguió no una, sino dos estrellas. **Convirtió el vetusto y conservador Casino de Madrid de la calle Alcalá en un laboratorio gastronómico** donde se dan cita nombres de colegas internacionales que quieren ver en vivo y en directo el espectáculo *Sublimotion*. Una puesta en escena gastronómica que equivale a la cocina lo que fue en sus inicios el Circo del Sol con respecto al circo tradicional.



Una imagen de 'Sublimotion'

Los reyes Felipe y Letizia fueron de los rimeros en acudir al laboratorio madrileño cuando aún eran príncipes. Ahora, de la mano de la firma *Land Rover*, Roncero ha vuelto a cumplir su sueño y, desde el mes pasado, ofrece una experiencia única en el espacio que ha montado en el hotel *Hard Rock* de Ibiza, propiedad de la familia Matutes. Sólo pueden sentarse en la sala comedor doce personas que **deberán pagar mil seiscientos euros por cabeza o 18.000 si van en grupo**. Unos precios inimaginables si no fuera porque resulta único en el mundo y porque los veinte platos que se sirven tienen cada uno su escenografía con música, ritual y cambios de temperatura ambiental. Además, dependiendo de cada plato, el comensal vive un cambio virtual espacial.

TOUS

REBAJAS

Hasta **-50%** *¡Aún estás A TIEMPO!*

En artículos seleccionados

[COMPRAR AHORA](#)



Seguir 50.2K seguidores

Me gusta 23.401

Seguir 129

Oruga Subeescaleras Enier

[reine.es/Orugas-subeeescaleras](#)

Orugas Salvaescaleras Portátiles. Adaptables, Fiables y Asequibles.

LAS MÁS

NOTICIAS

VANITATIS

1. El hermano de Sergio Ramos da el...
2. Vicente del Bosque, la verdadera...
3. Isabel Pantoja, feliz por el regreso...
4. Fallece Álex Angulo en un accidente...
5. Fran Rivera se defiende de la decoración...
6. Cádiz, primer destino de la luna...
7. Amaia Salamanca y Rosaura Varo...
8. Roncero, el cocinero que entusiasmó...
9. Eva Nasarre, mito televisivo y...
10. Aznar, Blesa y Koplowitz, a ritmo...



Roncero, en 'Sublimotion'

Para Roncero, *Sublimotion* es un "sueño convertido en realidad. Para mí, la cocina es mi vida y esta es preciosamente la sublimación de mis aspiraciones, de mis ilusiones al servicio del cliente. Es un show, un espectáculo, una puesta en escena en la que los cinco sentidos están en alerta. **Detrás de cada plato que se sirve hay cuarenta personas que están pendientes de que todo funcione a la perfección.** No hay nada como esto en el mundo". Roncero está muy agradecido a sus sponsor porque asegura que sin ese apoyo sería imposible montar esta experiencia: "En la restauración es complicado innovar porque parece que todo está inventado y cuando se habla con determinados términos como tecnología, laboratorio, tres dimensiones... a la gente le suena raro. Tengo la suerte de que firmas como *Land Rover* hayan creído en este proyecto y pueda darlo a conocer ahora en Ibiza".



Una imagen de 'Sublimotion'

Los reyes, cuando aún eran príncipes y la abdicación no formaba parte del imaginario nacional, fueron los primeros en participar en este experimento extrasensorial. Al igual que otros vips que han pasado por el laboratorio de la calle Alcalá, no pagaron los más de tres mil euros que costaba la cena como una deferencia por parte de Roncero. **El cocinero mantiene una excelente relación con la pareja real y fue coautor de la cena de gala previa a la boda.** Por una cuestión de discreción, no se pronuncia sobre los gustos de los hoy reyes pero sí que explicó en su momento que "se

fueron muy contentos. Y eso es lo principal sean don Felipe, Doña Letizia o cualquiera de los clientes que acuden a *Sublimotion*".

En estos momentos, la mayor parte de la clientela es internacional, sobre todo de nacionalidad rusa. No entra a valorar el precio del menú porque no tiene nada que ver con lo que habitualmente funciona en el mundo de la restauración. "Hay gente que es capaz de pagar tres veces el precio inicial por una entrada de fútbol o una cena compartida con líderes políticos en Estados Unidos. **Esto es diferente, único y hay detrás una engranaje muy importante**". Pensar en términos de precios de un restaurante con estrellas Michelin no tiene que ver con esto. En ninguno hay una mesa diseñada por ingenieros aeronáuticos capaz de evocar desde el Polo Norte a una biblioteca o el fondo del mar con sus sabores, olores y temperaturas. Seguramente, la reina Letizia está deseando volver.

HOY 48 HORAS 7 DÍAS 30 DÍAS

