

Paco Roncero es uno de los máximos representantes de la vanguardia culinaria española dentro y fuera de nuestras fronteras. Una vanguardia técnica y creativa que se traduce no solo en un estilo de cocina sino también, en la manera de ofrecer y entender la gastronomía como una experiencia sensorial única.

Se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y realizó stages en Zalacaín y en el Hotel Ritz hasta que en 1991 se incorporó a la plantilla del Casino de Madrid. Cinco años más tarde fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes de dicha institución y en 2000 ascendió a la jefatura de cocina del Casino incluyendo la dirección del área de banquetes y del restaurante **La Terraza del Casino**, ya bajo la dirección de NH Hoteles.

En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional, además de la obtención de los más prestigiosos premios gastronómicos. Entre ellos el **Premio Chef L'Avenir 2005**, otorgado por la Academia Internacional de Gastronomía, y el **Premio Nacional de Gastronomía 2006** de la Real Academia de Gastronomía Española.

La cocina de Paco Roncero es el resultado del dominio magistral de las más evolucionadas técnicas culinarias, de su desbordante creatividad y sensibilidad innata y de su capacidad de innovación y espíritu investigador; un estilo que ha dado como resultado importantes aportaciones a la vanguardia culinaria mundial. Así, en la **Terraza del Casino**, ostenta **dos estrellas Michelin y tres soles de la Guía Repsol**, un reconocimiento tanto a su cocina como al especial cuidado que pone como director en todos los detalles que interviene en el ritual gastronómico.

Entre las aportaciones del chef al universo culinario destacan también la creación de un taller de investigación en torno a la cocina y a las emociones único en el mundo: **PacoRonceroTaller**, así como el **software Gestor de Cocina** -un programa desarrollado para mejorar el rendimiento de gestión en el entorno gastronómico-, la publicación de los libros **Tapas y Gastronomía del S XXI** -dos veces premiado y traducido a varios idiomas-, **Bocadillos y Ensaladas**, **Tapas en Estado Puro**, y el reciente **Correr, cocinar y ser feliz**, así como su labor como congresista en diferentes escuelas y encuentros gastronómicos de todo el mundo.

Actualmente es chef ejecutivo y director del **NH Collection Casino de Madrid** y su **restaurante La Terraza del Casino**; de los gastrobares **Estado Puro** en Madrid y en Shanghai; de **La Canica** en San Miguel de Allende (México); de **Versión Original** en Bogotá; de **Pata Negra** en Cartagena de Indias

(Colombia) y de **Sublimotion**, el restaurante más avanzado e innovador jamás imaginado que se ubica en el Hotel Hard Rock de Ibiza.

El potencial de Paco Roncero como comunicador no pasa desapercibido y es elegido como juez en la primera y segunda edición de **Masterchef Colombia**, y en la tercera y cuarta temporada de **Top Chef**, concurso para cocineros profesionales que emite Antena3 Televisión, y en la que forma parte del jurado junto a Alberto Chicote y a Susi Díaz.

Paco Roncero no sólo es uno de los mejores chefs de España, sino un amante incansable de los deportes; practica **running y triatlón**. Una afición que, como el mismo reconoce, fue el resorte que le llevó a dar un giro de 180 grados a su vida: ha adelgazado 30 kilos, ha aprendido a disfrutar de la cocina de forma más sana y siempre anda en busca de un nuevo desafío.

Forma parte del grupo **Running Chefs** y **SportCooking** donde imparten talleres para deportistas en los que, compartirá sus trucos para enseñar a comer sano a todos aquellos que practican algún deporte y están aburridos de la típica dieta de gimnasio.

El cocinero ya está bregado en carreras: ha competido en los **medio IronMan** de Bilbao y Málaga y en el **maratón** de Nueva York en varias ocasiones. Al menos seis días a la semana corre, nada y monta en bicicleta, asegura.