

Medio: Revista

Sección: Gastronomía

Espacio: 645 cm<sup>2</sup>

TMG

Mayo de 2005

Audiencia: 25.000

Difusión: 25.000

Valor Publicitario: 3.000 €

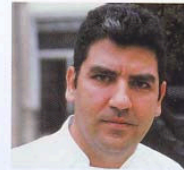


GOURMET

### PACO RONCERO - LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID. MADRID



**T**ras cinco años de trabajo al frente de la cocina del Casino de Madrid, Paco Roncero ha conseguido separarse de su ilustre profesor –el omnipresente Ferrán Adrià– y hacerse un hueco con nombre propio en el Olimpo de los cocineros nacionales. Con 34 años y formado en los fogones madrileños, su destino dio un giro cuando conoció al cocinero catalán y se fue a trabajar con él a El Bulli. Allí perfeccionó su técnica y regresó a Madrid convertido en un cocinero sólido que en 2003 consiguió una estrella Michelin para el Casino de Madrid. Dedicado a la restauración por tradición familiar, sus recetas se enmarcan dentro de la cocina creativa. En sus platos juega con las texturas y las temperaturas de los diferentes alimentos para crear una receta que alcanza su grado máximo de elaboración cuando la saboreas en la boca. Roncero ha seguido los pasos de la famosa deconstrucción de Adrià –algo que pocos cocineros pueden hacer– y, quizás por eso, el plato más solicitado de su carta es la espuma de cebolla, también conocida como la tortilla de patatas del siglo XXI. ■



LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID (Madrid)  
C/ Alcalá, 15.  
Tel. 915 321 275.

■ Responsable de Sección: Eva Balo

TMG 33