

Medio: Internet	HOSTELERIASALAMANCA.ES	Audiencia:
Sección: Reportajes		Difusión:
Espacio:		Valor Publicitario:
23 de septiembre de 2009		



ESPECIALES | RESTAURANTES | HOTELES | REPORTAJES | COLABORADORES | RECETAS

RSS | CONTACTO | PUB

**www.hosteleriasalamanca.es**  
Descubre la Salamanca más gastronómica

Web líder de la Hostelería  
250.000 Visitas en el 2008  
20.000 visitas al mes »

PORTADA | QUIENES SOMOS | SALA DE PRENSA | PREMIOS HOSTELERÍA | BOLSA DE EMPLEO | AGENDA | NOTICIAS | TELEVISIÓN | SUSCRIBETE

Publicidad: rafaelhoteles, salamanca forum resort, sanven restauración automática, DURIUS ALL NATURAL

#### Nosotros

- ▶ PORTADA
- ▶ QUIENES SOMOS
- ▶ SALA DE PRENSA
- ▶ PREMIOS HS

#### Servicios

- ▶ PUBLICIDAD 2009
- ▶ PUBLICIDAD PREMIOS
- ▶ SERVICIO DE DIFUSIÓN
- ▶ DISEÑO WEB
- ▶ RESERVAS DE HOTEL
- ▶ POSICIONAMIENTO WEB

#### Contenidos

- ▶ ESPECIALES DE HS
- ▶ GUÍA RESTAURANTES
- ▶ ALOJAMIENTOS
- ▶ REPORTAJES
- ▶ COLABORADORES
- ▶ BARES DE TAPAS
- ▶ RECETAS
- ▶ NOTICIAS HOSTELERÍA
- ▶ HS TELEVISIÓN
- ▶ VIDEOS
- ▶ HACER TURISMO

#### Comunidad

- ▶ EMPLEO
- ▶ DIRECTORIO EMPRESAS
- ▶ WEBS AMIGAS

#### Noticias / Agenda

- ▶ AGENDA HOSTELERA
- ▶ NOTICIAS SALAMANCA
- ▶ NOTICIAS GOOGLE

Buscar:   Miércoles 23 de Septiembre de 2009

#### Reportajes - Varios

### El prestigioso cocinero Paco Roncero apoya en Salamanca la innovación en la hostelería

Martes 22 de Septiembre de 2009

Fuente: Hosteleriasalamanca.es / Fotografía y texto: Eva González

En el marco de la Clausura de los Cursos de verano de la Universidad de Salamanca, Roncero ofreció las claves de la innovación que aplica cada día en sus dos templos gastronómicos madrileños: el bar de tapas Estado puro y el restaurante la Terraza del Casino.

La pasada semana se clausuraron los cursos de verano de la Universidad de Salamanca en el paraninfo de las Escuelas Mayores. Según manifestó en el acto el Rector de la Usal, José Gomez Asencio, "ha sido el año en que más alumnos ha habido en toda la historia de la casa, con exactamente 5308 alumnos, que han participado en 209 cursos". Como principales incorporaciones de esta edición de verano destacan los cursos de catas de vinos y mieles y los de hostelería (cocina y protocolo en la mesa) que la institución ha organizado en colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca y Provincia.

Precisamente haciendo un guiño a esta nueva temática de cursos, la Universidad desarrolló posteriormente al acto de clausura una mesa redonda titulada "El talento y la innovación en la hostelería". Paco Roncero, Premio Nacional de Gastronomía 2006, Pablo Cogolludo, Director Corporativo Mundial de alimentos y bebidas Meliá y Emilio Gallego, Secretario general de la Federación Española de Hostelería, participaron en la ponencia, que fue moderada por el Presidente de la AEHS, David Prieto.



De izda a dcha: David Prieto, Presidente de la AEHS, Pablo Cogolludo, Director Corporativo Mundial de alimentos y bebidas Meliá y el Premio Nacional de Gastronomía 2006, Paco Roncero.

Roncero inauguró su intervención con la frase "somos innovadores cuando comenzamos a analizar todo aquello que pensamos", pues según el cocinero "en la innovación no cabe la improvisación, simplemente es fruto del esfuerzo y del trabajo duro". Manifestó además que "la innovación es resultado del trabajo conjunto de un equipo de profesionales que cumplen una serie de requisitos: iniciativa, fluidez, creatividad, sensibilidad y divergencia", máximas que le han ayudado a definir los dos conceptos gastronómicos que lidera en la actualidad: el restaurante La Terraza del Casino, ubicado en el Casino de Madrid, y el bar de tapas Estado Puro, en plena castellana madrileña.

Tras reconocer el hecho de que hoy en día un restaurante gastronómico no resulta rentable pero que sin embargo "proyecta una imagen extraordinaria que permite realizar otras actividades más lucrativas como la organización de eventos y los grandes banquetes", Paco comentó a los asistentes los avances de uno de los últimos estudios que, junto a su equipo, ha desarrollado en el laboratorio de I+D ubicado en la supertecnológica cocina del decimonómico Casino. El protagonista al parecer ha sido el aceite de oliva, un producto presente en cualquier albacena que ofrece innumerables posibilidades, entre ellas los spaghetti de aceite (elaborados sin huevo ni harina), el helado o la gomina.

Recién regresado de Bilbao, donde Meliá acaba de tomar el Sheraton, Pablo Cogolludo reconoció que la hostelería española está evolucionando, dejando atrás la rigidez que hasta ahora la caracterizaba: "Se están modificando hábitos para imprimir un concepto más vanguardista, que abre las puertas de los hoteles no solo al turista sino también al cliente local" reconoció Cogolludo. Según el directivo de Meliá, la innovación también se refleja en el progreso gastronómico de la hostelería, que cada vez más cuenta con el asesoramiento de reconocidos chefs, como es el caso de Dani García en la cadena Sol Meliá o de el mismo Paco Roncero con NH Hoteles.

Y para terminar, algunas cifras que reflejan las dimensiones que alcanza el sector de la hostelería en nuestro país y que el secretario general de FEHR, Emilio Gallego, manifestó en la mesa redonda: 243.000 bares, uno por cada 100 habitantes, 1.300.000 trabajadores y 123 millones de euros anuales de facturación. Coincidirá conmigo en que un motor económico de tal calibre hay que cuidarlo y sobre todo invertir en su mejora a través de la innovación, el secreto de que el éxito perdure a pesar del inevitable paso de los años...

Pampas Bodega  
COMERCIAL DE VINO  
**ACER**  
Thinking of  
Electrolux  
GAUCHO G  
DESDE ARGENTINA  
con amor  
Descarga tu receta