

Evasión_GASTRONOMÍA

Paco Roncero se embarca

El chef español, junto a otros famosos cocineros internacionales, ha formado parte de la primera jornada de los cruceros enogastronomicos de MSC Fantasia, con 3.500 pasajeros. **Por V. Gonzalvo**

El reconocido cocinero Paco Roncero es el primer chef europeo que ha presentado y realizado esta semana tres *show cooking* a bordo de los cruceros enogastronomicos MSC Fantasia. En ellos, se podrán disfrutar de presentaciones y degustaciones de cinco chefs de reconocido prestigio internacional, procedentes de Italia, Francia, Alemania, Reino Unido y España. Para esta ocasión, la compañía ha querido que la primera experiencia corra a cargo del prestigioso chef Paco Roncero, galardonado con dos estrellas Michelin y a cargo del Casino de Madrid desde hace más de 10 años.

Roncero ha sido también el primero de los cinco chefs que ha podido ofrecer sus platos seleccionados para los pasajeros de este crucero de 12 días, que partió desde Barcelona el pasado 28 de noviembre y finalizó en la misma ciudad, el 9 de diciembre. Durante estos días los 3.500 pasajeros del crucero MSC Fantasia han tenido la oportunidad de disfrutar de tres *show cookings*, donde Roncero, junto con su equipo, Sergio Martín y Verónica Reynoso, buscaban ante todo sorprender al público con técnicas de cocina de vanguardia y demostraciones divertidas, donde los pasajeros pudieron participar y probar todas las especialidades. Desde caviar de melón, dragón lio, goulant de chocolate pasando por laminas de leche y aceite de oliva liofilizado con nitrógeno. Y es precisamente este elemento el que fue protagonista de las demostraciones de Roncero.

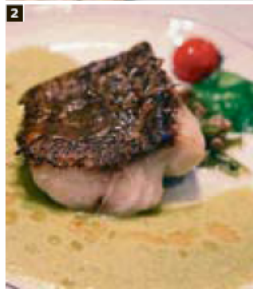
Presencia de la cocina mediterránea

El aceite de oliva liofilizado es un ingrediente que ya está incorporado a la cocina de vanguardia española, pero despertó el interés en los pasajeros de otras nacionalidades. También fue muy atractivo por la infinidad de posibilidades que otorga a la hora de ofrecer nuevas técnicas de cocina y un tratamiento diferente de ingredientes tan fundamentales en la cocina mediterránea.

Roncero quería reflejar esa esencia del Mediterráneo, tanto en los *show cooking* como en el plato que se sirvió a la hora de la cena para los pasajeros. El plato que preparó el chef español y su equipo consistió en mero al horno con una crema de vainas de fondo,



1. Paco Roncero junto a su equipo de profesionales en uno de los 'show cooking' que se han realizado. 2. Mero al horno con crema de vainas de fondo, con unas judías saltadas con panceta y cebolla y un aire de jamón en cima. SANTIMORA



con unas judías saltadas con panceta y cebolla y un aire de jamón encima.

Pero para poder preparar y servir este plato a todos los comensales en un mismo día se tuvieron que superar una serie de dificultades.

Desde hace meses Roncero y su equipo han estado en constante contacto y coordinación con el personal del barco, tanto para las peticiones como para los productos embarcados. En palabras de Massimo Lazzani, *food & beverage manager* de la compañía, "hay que tener en cuenta que el barco cuenta con una tripulación de 32 nacionalidades diferentes y donde la coordinación de los equipos es fundamental para el correcto engranaje y funcionamiento de las cocinas donde se atiende a más de 3.500 personas al día, en diferentes turnos de comida y restaurantes. Mas que una cocina parece una perfecta cadena de montaje."

Por dar algunas cifras es interesante resaltar que en el barco se consumen más de 3.000 kilos de frutas, verduras y hortalizas al día y 21.000 kilos de carne y pescado durante el crucero. Y las cocinas están en continuo funcionamiento las 24 horas, divididas en trabajo de dos equipos y donde todo se prepara al día.

Esta experiencia ha supuesto todo un re-

to ya que como comentó Lazzani, "se trabajan por estimaciones de consumo por pasajero y nacionalidad e incorporar algo nuevo al menú, supone planificar los cambios con más un mes de antelación". Por otra parte, Luigi Fusco, sumiller de la nave, comentó que en la carta de vinos se ofrecen en torno a 240 referencias distintas de diferentes denominaciones de origen, principalmente, de procedencia italiana. Previamente se realiza una investigación para acercarse a las preferencias de los clientes y conocer los gustos de las distintas nacionalidades.

Paco Roncero también estuvo acompañado por el ganador del concurso celebrado por MSC Cruceros en *Recebook* para elegir la mejor tapa, Pedro Calabria Alonso, un joven de 20 años estudiante de hostelería en Azuqueca de Henares y con muchas inquietudes en los fogones. También estuvo Gema Penabaz, una chef alicantina que cuenta ya con una dilatada presencia en el mundo de la restauración.

Ponga un corazón solidario en su empresa

Esta Navidad tiene la oportunidad de demostrar a sus clientes cuánto les quiere. ¿Cómo? Pujando por uno de los 10 corazones que decoran este mes la céntrica calle de Serrano en Madrid. Pueden quedar espectaculares en la entrada de cualquier empresa, a modo de bienvenida. Desde mediados de noviembre, todos aquellos que transitaban por la calle Serrano han paseado junto a diez esculturas en forma de corazón gigante. Ahora, quien se haya encaprichado con alguno podrá pujar por ellos.

La idea comenzó, el pasado mes de septiembre con un encuentro solidario infantil, en el que participaron miles de niños de has-

ta 10 años de edad. La actividad principal dentro del este espacio de diversión y transmisión de valores, fue un taller de pintura, donde los más pequeños pintaron sus corazones, de los que se eligieron diez de ellos al azar y se convirtieron en esculturas.

Subasta solidaria

La famosa casa de subastas Christie's de Madrid celebra el próximo lunes 12 de diciembre a las 20.00 horas en el Hotel Westin Palace la subasta de los diez corazones Milupa. Además, todo tiene un fin solidario, ya que los beneficios del evento se destinarán íntegramente a los Doctores Sonrisa de la Fun-



dación Theodora. El precio de salida de será de 500 euros.

Los diez corazones Milupa puestos en la calle Serrano están inspirados en los dibujos que realizaron los niños madrileños durante La Fiesta de los Grandes Corazones, creada por la marca experta en nutrición infantil Milupa junto a la Fundación Voluntarios por Madrid, entidad vinculada al Ayuntamiento de la ciudad que además, cuenta con 6.500 voluntarios de diferentes nacionalidades y edades. Todo el que desee asistir a la subasta o pujar por un corazón solidario, puede hacerlo llamando al teléfono 91 369 05 88.