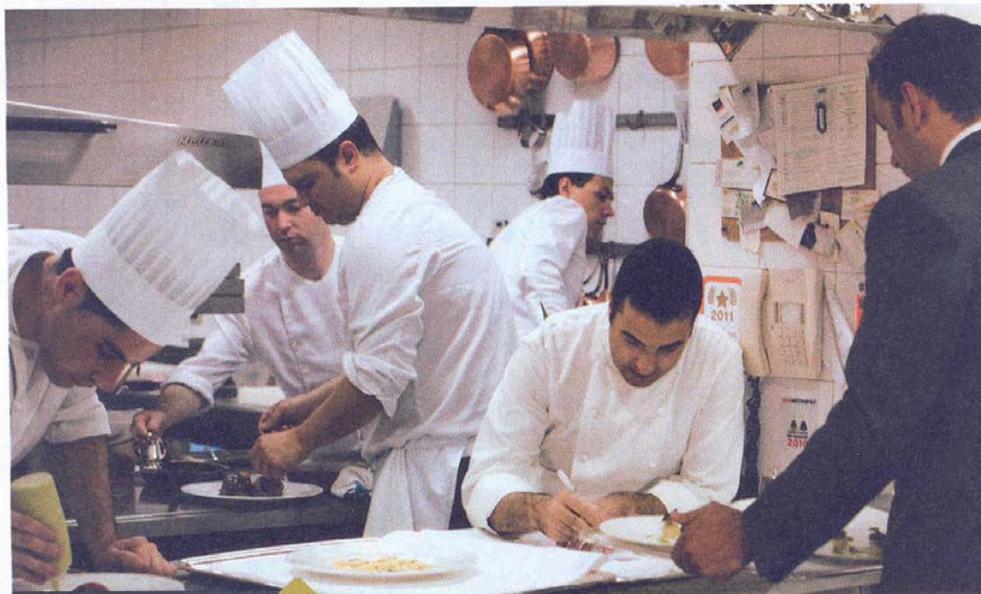


Cocinetos con estrella

Dos de los mejores chefs españoles trabajan en los fogones de restaurantes del grupo NH en Madrid.

POR MARTA ALBA

La pasarela gastronómica Milleime cruzó este año el Atlántico para ofrecer los mejores sabores de la alta cocina española y mexicana. Selectas propuestas para perderse entre mil bocados, vinos y destilados. Un impactante montaje y la presencia de prestigiosos chefs, bodegueros, empresarios y personalidades del mundo de la gastronomía, entendida en su sentido más amplio, han servido este pasado mes de noviembre para llevar la alta cocina española



SANTCELONI

Pº de la Castellana, 57.
Madrid Tel.: 912 108 840
Precio medio: 180 €

Óscar Velasco, el perfecto equilibrio entre tradición y modernidad, dio sus primeros pasos en el mundo de la restauración en la Escuela de Hostelería Ángel del Alcázar de Segovia, su ciudad natal. Tras obtener

su título de técnico en Hostelería y con solo 23 años, se mudó a Madrid para vivir su primera incursión como ayudante de cocina en un restaurante de renombre: Zalacaín, poseedor, entonces, de dos estrellas Michelin. Tras Zalacaín, Óscar Velasco cambió la capital por el verde del paisaje guipuzcoano a su paso por el restaurante Martín Berasategui (con

tres estrellas Michelin), donde ejerció durante dos años como jefe de partida. En el otoño de 1998 le llegó la oportunidad de formar parte de Can Fabes, de Santi Santamaría. En 2001, Santamaría ofreció a Óscar Velasco la oportunidad de asumir el cargo de jefe de cocina en el nuevo proyecto del chef: la dirección gastronómica del restaurante Santceloni.

a tierras mexicanas en la primera edición de Millesime México. Para su estreno, este certamen, celebrado en la capital del país, ha contado con algunos de los chefs más renombrados del panorama español, entre los que se encuentran Paco Roncero y Óscar Velasco. Ambos cocineros están ligados al Grupo NH Hoteles, cadena para la que dirigen, respectivamente, los restaurantes madrileños Santceloni y La Terraza del Casino, premiados con dos estrellas Michelin cada uno. ■

LA TERRAZA DEL CASINO

c/ Alcalá, 15. Madrid
Tel.: 915 321 275
Precio medio: 125€

Paco Roncero, máximo representante de la cocina de vanguardia madrileña, chef ejecutivo y director de La Terraza del Casino de Madrid y de los gastrobares Estado Puro, se formó en la Escuela de Hostelería y Turismo de Madrid y se incorporó a la plantilla del Casino en 1991. Cinco años más tarde, fue nombrado jefe de cocina del departamento de banquetes y en el 2000 se llevó a cabo su ascenso a la jefatura de cocina. En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora, que supuso una verdadera revolución para el Casino de Madrid y el panorama culinario madrileño, además de la obtención de los más prestigiosos premios gastronómicos: en 2002, la primera estrella Michelin para La Terraza del Casino, ya bajo la dirección de NH Hoteles; en 2005, el premio Chef L'Avenir; en 2006, el premio Nacional de Gastronomía; y en 2009, la obtención de la segunda estrella Michelin para La Terraza del Casino. Entre medias, en 2003 creó el *software* Gestor de Cocina. Este programa está desarrollado para mejorar el



rendimiento de gestión en la cocina y en el entorno gastronómico, está en constante evolución e introduce nuevas tecnologías en la cocina, facilitando la labor de los profesionales. Unos meses después, fue fichado por el Canal Cocina para dirigir uno de sus espacios: *Cocina en miniatura*.

Paco Roncero y Óscar Velasco dirigen los restaurantes La Terraza del Casino y Santceloni, ambos del grupo NH