

El proceso de creación de la cocina de Paco Roncero de primera mano

Por **JOSE ADOLFO COMA**
MÁS ARTÍCULOS DE ESTE AUTOR

Jueves 18 de agosto de 2016, 19:10h

[Me gusta](#) 4 [Me gusta](#) [Compartir](#) 4 [G+1](#) 1 [Share](#) 6 [Twitter](#)

Esto es lo que podrás experimentar en Paco Roncero Taller durante el mes de octubre. Siempre lo sensorial al servicio de la gastronomía. En palabras del chef, "la gastronomía es siempre la base de nuestra propuesta, todo el resto es el aderezo de cada plato".



**PACO RONCERO TALLER ABRE SUS PUERTAS
DE MANERA EXCEPCIONAL DURANTE EL MES DE OCTUBRE**

12 cenas y un total de casi 100 comensales,

en la que es la primera apertura al público de este espacio del que parte la innovación de uno de los referentes de la cocina de vanguardia de este país

Sentarse a la mesa de Paco Roncero Taller es disfrutar de alta gastronomía, de técnica y de producto. Es también dejarse llevar por el olor a naranjos o la suave brisa fresca de las olas del Mediterráneo.

Paco Roncero Taller es capaz de trasladarte a ese momento,

a ese sitio y con esa compañía que de forma inevitable te sienta ante una paella,

su "Paella de aceite de oliva" en este caso.

- Paco Roncero Taller abrirá sus puertas las noches de los miércoles, jueves y viernes del mes de octubre de 2016.
- Esta es la primera vez que Paco Roncero Taller abre sus puertas al público fuera de eventos para grupos y empresas.
- Esta experiencia gastronómica, emocional y multisensorial parte de un menú con maridaje e IVA incluidos con un precio de 235 euros.
- Paco Roncero y su equipo presentarán los platos y conducirán la experiencia completa.
- Además, habrá una noche más, fuera de estas fechas, pero durante el mes de octubre, en la que el chef Paco Roncero, aparte de acompañar la experiencia, se sentará a cenar con los comensales. La fecha de esta noche única, que tendrá un coste de 360 euros IVA incluido, se confirmará en el mes de septiembre.
- Ya están abiertas las reservas en el teléfono de La Terraza del Casino y sólo se aceptarán reservas hasta completar el aforo de 8 personas por noche en un solo horario.

Madrid, 18 de julio de 2016. Paco Roncero Taller abrirá sus puertas al público de manera excepcional las noches de los miércoles, jueves y viernes durante el mes de octubre y atenderá a ocho comensales por cena. Una apertura única donde poder disfrutar con los cinco sentidos del trabajo en cocina y en sala de Paco Roncero y todo su equipo.

Aproximadamente 100 comensales podrán conocer a lo largo de todo el mes de octubre, solo en horario de cena, los secretos de uno de los referentes de la cocina de este país, donde la innovación y las técnicas más vanguardistas son básicas en su manera de hacer.

Esta es la primera vez que Paco Roncero Taller abre sus puertas al público fuera de eventos para grupos y empresas. Es la forma de conocer el proyecto más personal y clandestino de uno de los chefs referente de la gastronomía española y su equipo.

Paco Roncero Taller es el lugar del que parte todo el universo de La Terraza del Casino, ubicado en NH Collection Casino de Madrid. Las manos de Paco y su equipo son claves en cada creación y así lo harán las noches de los miércoles, jueves y viernes del mes de octubre. Una oportunidad única al servicio de la gastronomía en la que dejarte invadir por una experiencia multisensorial, capaz de trasladarte en segundos a ese momento o lugar que tanto anhelas. Una ocasión especial en la que observar el trabajo en el mundo sensorial y emocional alrededor de cada plato de La Terraza del Casino, de la mano de todos los artífices de este camino gastronómico que cada noche sale a escena.

Y es que Paco Roncero Taller y el equipo de cocina del mismo son los encargados de que nazcan todas las ideas que posteriormente dan forma a las propuestas gastronómicas que se pueden disfrutar en La Terraza del Casino.



El lugar en el que nace todo

De la experiencia sólo podemos adelantar que consistirá en un menú degustación con maridaje lleno de experiencias gastronómicas, sensitivas y multisensoriales. Se trata de una experiencia única en la que se aúnan no solo un impactante juego de luces e imágenes, sino un sinfín de diferentes atmósferas cromáticas y avances tecnológicos que envolverán el ambiente y harán de la cena un juego para los sentidos, siempre al servicio de la gastronomía, ya que cada elemento sensorial del menú tiene un porqué de su entrada en escena. El menú transcurre sobre una "mesa inteligente" que hace que cada paso a nivel gastronómico vaya acompañado de una experiencia acorde.

Para Paco Roncero cada plato lleva un trabajo previo cuya elaboración se inicia antes incluso que en cocina. Cada plato comienza a crearse partiendo de un aroma a campo, por ejemplo, en el caso de su "Paella de aceite de oliva"; con la brisa del mar para servir una ostra; o en cocina trabajando cada verdura por separado para poner sobre la mesa un verdadero "huerto".

Ese es el origen de la alta cocina de La Terraza del Casino, de la mano del chef Paco Roncero y su equipo: realizar un recorrido lleno de esencia y de técnica hasta acabar en el plato. En palabras de Paco Roncero, "la gastronomía es siempre la base de nuestra propuesta, todo el resto es el aderezo de cada plato".

Paco Roncero se convertirá durante estas 12 únicas noches de octubre en el guía de la experiencia,

acompañado tanto del equipo de cocina como de María José Huertas, sumiller de La Terraza del Casino, que será la encargada de guiar el maridaje.

El precio de esta cena con maridaje será de 235 euros (IVA incluido) para todas las noches.

Además, habrá una noche más, fuera de estas fechas, pero durante el mes de octubre, en la que el chef Paco Roncero, aparte de acompañar la experiencia, se sentará a cenar con los comensales. La fecha de esta noche única, que tendrá un coste diferente, se confirmará en el mes de septiembre.

Ya están abiertas las reservas y sólo se aceptarán ocho comensales por noche en un único turno.

El método de reservas será a través de este número de teléfono del Casino 91 532 12.



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 NH Collection 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 Hotel Group.

En esta época se produjo la explosión de su personalidad creadora que supuso una verdadera revolución para el NH Collection Casino de Madrid y para el panorama culinario nacional. En enero de 2002 recibe la primera estrella Michelin, convirtiéndose en el primer Club privado de Europa que la consigue.

Además, es reconocido con los más prestigiosos reconocimientos gastronómicos, como 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.

La Terraza del Casino

Situado en el ático de NH Collection Casino de Madrid, en pleno centro de la capital de España, el Restaurante La Terraza del Casino cuenta con dos estrellas Michelin y tres Soles de la Guía Repsol como reconocimiento a la cocina, así como al especial cuidado que se ofrece en otros aspectos como el espacio, decorado por Jaime Hayón, o la bodega, con más de 900 referencias vitivinícolas.